

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
В.А. Лисовская
« 31 » августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

Чита 2021

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчики:

Беглярова Оксана Юрьевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Ноздрина Наталия Владимировна, мастер производственного обучения

Программа рассмотрена

на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3

протокол № 10 от «24» июня 2021 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дата обновления	Содержание обновления	Ответственный за обновление
Май 2021г	Обновлена литература в п. 4.2.	Беглярова О.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы учебной дисциплины	5
2 Структура и содержание программы учебной дисциплины	12
3 Условия реализации программы	18
4 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной дисциплины	23
5 Возможности использования программы в других ОПОП	25

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- 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:

- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и

		<p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>проблему и выделять её составные части. Определять этапы решения задачи. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структуру плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 2	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурировать отобранную</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска; Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в</p>	<p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

		информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 5	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. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей,	Понимать значимость своей специальности. Демонстрация поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.

	применять стандарты антикоррупционного поведения.			
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои дейст-	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной

			<p>вия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>направленности.</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес – план. Презентовать бизнес-идею. Определять источники финансирования. Применять грамотные кредитные продукты для открытия дела.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты.</p>

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	82
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	14
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ОК 01– ОК 11) ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5;
	1 Возникновение и развитие научной кулинарии. Связь технологии приготовления пищи с другими дисциплинами и модулями.	2	4	
	2 Особенности производственно – торговой деятельности предприятий общественного питания.	1		
	3 Основные типы предприятий общественного питания.	1		
	4 Характеристика основных типов предприятий общественного питания.	1		
	5 Основные классы предприятий общественного питания.	1		
	6 Характеристика услуг предприятий общественного питания.	1		
	Самостоятельная работа 1 Составление таблицы «Характеристика основных типов предприятий общественного питания».		2	
Тема 2 Основы организации производства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 01– ОК 11) ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5;
	1 Технологический и производственный процессы.	2	6	
	2 Производственная структура, ее характеристика.	2		
	3 Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2		
	4 Организация работы овощного цеха.	1		
	5 Организация работы мясного цеха.	1		

	6 Организация работы рыбного цеха.	1		
	7 Организация работы птицегольевого цеха.	1		
	8 Особенности организации рабочих мест в мясо-рыбном цехе.	1		
	9 Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.	1		
	10 Организация работы в цехе по холодной доработке полуфабрикатов и обработке зелени.	1		
	11 Организация работы горячего цеха.	1		
	12 Организация работы холодного цеха.	1		
	13 Организация работы моечной кухонной посуды.	1		
	14 Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	1		
	15 Организация работы кондитерского цеха.	1		
	16 Организация работы мучного цеха.	1		
	Практическое занятие		2	
	1 Размещение оборудования в овощном цехе.		2	
Тема 3 Организация реализации готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ОК 01– ОК 11) ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5;
	1 Классификация раздаточных линий.	1	6	
	2 Организация работы немеханизированных и автоматизированных раздаточных линий.	1		
	3 Организация работы механизированных раздаточных линий.	1		
	4 Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2		
	5 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	2		
	Практическое занятие		4	
	1 Составление схемы «Производственная структура производства предприятия питания».		2	
2 Составление схемы «Классификация раздаточных линий».		2		
Тема 4 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	24	ОК 01– ОК 11) ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5;
	1 Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	18	

	2 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1		
	3 Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	1		
	4 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	5 Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	6 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	7 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	8 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	9 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	10 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	11 Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		

	Самостоятельная работа обучающихся 1 Изучение оборудования для процессов вакуумирования.		2	
	Практическое занятие		4	
	1 Изучение набора сменных механизмов для универсального привода.		2	
	2 Изучение устройства мясорубки (правила сборки).		2	
Тема 5	Содержание учебного материала	Уровень освоения	26	ОК 01– ОК 11) ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5;
Тепловое оборудование	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.	1	20	
	2 Варочное оборудование отечественного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	3 Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жаренья и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	4 Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	5 Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	6 Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	7 Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	8 Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	Самостоятельная работа 1 Составление схемы «Основные способы нагрева».		2	
	Практическое занятие		4	
	1 Составление примерных инструкций по технике безопасности при работе на механическом оборудовании.		2	

	2 Составление примерных инструкций по технике безопасности при работе на жарочном и варочном оборудовании.		2	
Тема 6 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	ОК 01– ОК 11) ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5;
	1 Классификация и характеристика торгово – холодильного оборудования.	1		
	2 Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1		
	3 Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	1		
	4 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2		
	5 Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2		
Всего:			82	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», «Организации обслуживания»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы;
- стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- набор инструментов для карвинга;
- стеллаж передвижной;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- пароконвектомат;

- конвекционная печь;
- расстоечный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- тестораскаточная машина;
- миксер для коктейлей;
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стол производственный;
- моечная ванна двухсекционная;
- ножи поварской тройки;
- столовые приборы (нож, вилка, ложка);
- лопатки деревянные;
- ложка поварская;
- вилка поварская;
- тёрка;
- сито диаметр 1,5 мм;
- дуршлаг;
- скалка деревянная;
- миски металлические 0,5л;
- миски металлические 1 л;
- миски металлические 2 л;
- кастрюля 2 л;
- сковорода диаметр 15 см;
- сотейник 3 л;
- доска разделочная;
- лопатки металлические;
- тарелки столовые глубокие;
- тарелки столовые мелкие;
- кружки с блюдцами чайные;
- кружки с блюдцами кофейные.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты

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 10 мая 2007 № 276].

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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 10 с.

11 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36

13 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»].

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

15 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).

16 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

17 Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. /Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - Киев: "Арий", 2019. - 688 с.: ил. - ISBN 978-5-94832-436-4.

Основные источники:

18 Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. - Москва: КноРус, 2018. - 322 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-05980-7.

19 Попов Ю.П., Охрана труда: учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва: КноРус, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-406-09621-5.

20 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 14-е изд., стер./ - Москва: Издательский центр "Академия", 2017. - 432 с.: ил. - (Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-4468-4136-3.

21 Попова Т. В., Охрана труда: учеб. пособие / Т.В. Попова. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2018. - 318 с. - (Учебник для общеобразовательных учреждений). - ISBN 978-5-222-29357-7.

22 Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", 2018. - 240 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-6133-0.

(электронные):

23 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021).

24 Исторический-сайт.рф: сайт. – Москва 2011. – URL: <https://исторический-сайт.рф/> (дата обращения: 01.06.2021).

25 Федеральный центр информационно – образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения 17.06.2021).

3.3 Организация образовательного процесса

Дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания входит в общепрофессиональный цикл основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данной дисциплины предшествует освоение программ общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, общепрофессиональных дисциплин: ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда.

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 квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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 настоящего ФГОС СПО, 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 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ПК 6.1–6.5	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования и правила ухода за ними; - 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>«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>«3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Экзамен</p>

	<p>«2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом 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 	<p>«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 незначительные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>«3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые</p>	<p>Практическая работа</p>

<p>графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>- оперативно взаимодействовать с 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>положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>«2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
--	--	--

5 Возможности использования программы в других ПООП

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии «Повар, кондитер».