

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 24.11.2022 14:47:21  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ  
Директор политехнического колледжа



З.А. Хутыз  
2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

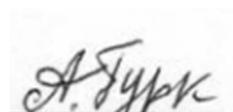
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

преподаватель

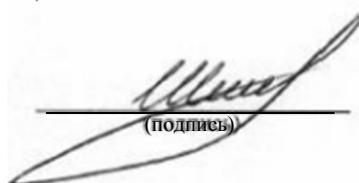
  
(подпись)

А.Ш. Турк  
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«25» 05 2022 г.

  
(подпись)

С.К.Шишхова  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«25» 05 2022 г.

  
(подпись)

Ф.А. Топольян  
И.О. Фамилия

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	25
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	27
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	29

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (далее - программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания входит в обязательную часть цикла общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

У1 – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

У2 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

У4 - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

У5 - оценивать эффективность использования оборудования;

У6 - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

У7 - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

У8 - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

У9 - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

У10 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;

**знать:**

З1 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

З2 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

З3 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

34 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

35 - методики расчета производительности технологического оборудования;

36 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

37 - правила электробезопасности, пожарной безопасности;

38 - правила охраны труда в организациях питания.

#### **1.4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В процессе освоения учебной дисциплины у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК):

##### **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.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

##### **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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. 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.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. 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.

ПК 2.7. 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.

ПК 2.8. 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.

**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.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных десертов сложного 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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. 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.

**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.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. 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. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**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.

### **1.5. Количество часов на освоение программы:**

**всего – 64 часа**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа,  
включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа;  
- самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;

- консультаций – 2 часа;
- промежуточной аттестации – 6 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов, (всего)</b>	<b>В 3 семестре</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
в том числе:		
теоретические занятия (Л)	28	28
практические занятия (ПЗ)	26	26
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Консультации</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Формой промежуточной аттестации является экзамен в 3 семестре</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>64</b>	<b>64</b>

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

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				Самостоятельная работа обучающихся
				Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	Консультации	
<b>2 курс, 3 семестр</b>								
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>								
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>								
1.	Л1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	2				
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>								
2.	Л2	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	2				
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>								
3.	Л3	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	2				

4.	ПЗ1	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2		2			
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>								
5.	Л4	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	2				
6.	ПЗ2	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2		2			
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>								
7.	Л5	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	2				
8.	ПЗ3	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2		2			
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>								
9.	Л6	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
10.	ПЗ4	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	1		1			
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>								
11.	Л7	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и	1	1				

		устройство, правила безопасной эксплуатации.						
12.	П35	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	1		1			
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>								
13.	Л8	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	1				
14.	П36	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	1		1			
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>								
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>								
15.	Л9	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>								
16.	Л10	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
17.	П37	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2		2			
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>								
18.	Л11	Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	2	2				
19.	П38	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2		2			
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>								

20.	Л12	Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
21.	ПЗ9	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	1		1			
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста</b>								
22.	Л13	Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
23.	ПЗ10	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	1		1			
24.	ПЗ11	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Правила безопасной эксплуатации.	1		1			
<b>Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты</b>								
25.	Л14	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства. СВЧ-аппараты. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
26.	ПЗ12	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	1		1			
27.	ПЗ13	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	1		1			
<b>Раздел. 3 Холодильное оборудование</b>								
<b>Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования</b>								
28.	Л15	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.	2	2				

		Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.						
<b>Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>								
29.	Л16	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	1	1				
30.	П314	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1		1			
<b>Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы</b>								
31.	Л17	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	1	1				
32.	П315	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	1		1			
<b>Раздел. 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>								
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>								
33.	Л18	Классификация организаций питания, взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования..	2	2				
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>								
34.	Л19	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции. Размещение (планировка)	1	1				

		производственных помещений организаций питания.						
35.	Л20	Кухня организации питания. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1	1				
36.	П316	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2		2			
37.	П317	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2		2			
38.	П318	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	2		2			
39.	СРС1	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	2					2
	К1	Консультации по подготовке к промежуточной аттестации.	2				2	
		<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена в 3 семестре</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				
		<b>ИТОГО</b>	<b>64</b>	<b>34</b>	<b>26</b>		<b>2</b>	<b>2</b>



### 2.3. Содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	

	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	4	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	4	ОК 1-7, 9, 10; ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	2	
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2	
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5,
	<b>Теоретические занятия</b>	1	

	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	1	
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	1	
<b>Раздел 2</b>	<b>Тепловое оборудование</b>		
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	<b>1</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	1	

<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</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.	<b>3</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2	
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	1	
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	<b>3</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35

		<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
		1. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства Правила безопасной эксплуатации.	1	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
		1. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.	1	
		2. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Правила безопасной эксплуатации.	1	
<b>Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты</b>		<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации	<b>3</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 2.1-2.8, ПК 4.1-4.5, ПК 5.2, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
		<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
		1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства. СВЧ-аппараты. Правила безопасной эксплуатации.	1	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
		1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	1	
		2. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	1	
<b>Раздел 3.</b>		<b>Холодильное оборудование</b>		
<b>Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования</b>	<b>3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
		<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
		1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	
<b>Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>		<b>Содержание учебного материала</b> Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	
<b>Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	1	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация организаций питания, взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	2	

<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	<b>10</b>	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-38
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания.	1	
	2. Кухня организации питания. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	2	
	2. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
	3. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	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).	2	
<b>Консультации по подготовке промежуточной аттестации</b>		2	
<b>Промежуточная аттестация в 3 семестре</b>	<b>Экзамен</b>	6	
	<b>ИТОГО</b>	<b>64</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

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

Реализация программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания требует наличия учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

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

##### **Перечень учебных изданий основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

Основные источники:

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 104 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915105>

2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Радченко Л.А. - Москва: КноРус, 2018. - 321 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/920629>

Интернет-ресурсы:

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)

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Формируемые умения</b>		
У1 – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.	<b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.
У2 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения	
У3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т. д.	
У4 - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению		
У5 - оценивать эффективность использования оборудования		
У6 - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма		
У7 - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов		
У8 - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве		
У9 - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования		

У10 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
<b>Формируемые знания</b>		
31 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части, учебных исследований и т. д.) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
32 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации		
33 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		
34 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции		
35 - методики расчета производительности технологического оборудования		
36 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции		
37 - правила электробезопасности, пожарной безопасности		
38 - правила охраны труда в организациях питания		

## **5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Адаптация рабочей программы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

### ***Оборудование учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства для обучающихся с различными видами ограничения здоровья***

Оснащение учебного кабинета технического оснащения кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха, должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемым партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

### ***Информационное и методическое обеспечение обучающихся***

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 3.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;

- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

## 6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

### Дополнения и изменения в рабочей программе

за 2018/2019 учебный год

В рабочую программу ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2018-2019 учебном году  
дополнения и изменения не вносились.

Дополнения и изменения внесены \_\_\_\_\_ А.Ш. Турк  
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой)  
комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_ С.К. Шишхова