

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 05.08.2026 16:13:48
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРАЗОВАНИЯ 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
ФГБОУ ВО «МГТУ»

З.А. Хутыз

2026 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

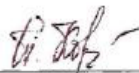
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

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)

С.П. Ковальшина
И.О. Фамилия

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

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«28» 05 2026 г


(подпись)

С.К. Шишкова
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«28» 05 2026 г


(подпись)

Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятии общественного питания.

Задачи:

- вооружить базовыми теоретическими знаниями в области технического оснащения организаций питания, правил работы с технологическим оборудованием, соблюдения техники безопасности при работе с машинами, аппаратами и технологическим оборудованием на предприятиях общественного питания;
- сформировать определенные профессиональные навыки и умения по обслуживанию технологическим оборудования на различных стадиях технологического процесса приготовления пищи, принятия решения по обслуживанию, контроля за соблюдением техники безопасности и в результате аварийных ситуаций.

В результате освоения дисциплины студент 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 отпуска 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:

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

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.

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Образовательная и воспитательная деятельность направлена на формирование следующих компетенций:

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

иностранным языке.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

1.4. Количество часов на освоение программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 42 часа,

промежуточная аттестация -6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего) 4 семестр
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	42
в том числе:	
теоретические занятия (Л)	16
практические занятия (ПЗ)	26
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	-
Промежуточная аттестация	6
Формой промежуточной аттестации является	экзамен
Общая трудоемкость	48

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание дисциплины

1.1. 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				
				Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	Консультации	Самостоятельная работа обучающихся
3 курс, 4 семестр								
Раздел 1. Механическое оборудование								
Тема 1.1. Классификация механического оборудования								
1.	Л1	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	2				
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины								
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				
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов								
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			
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы								
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			
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров								
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			
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки								
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			
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде								
11.	Л7	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и	1	1				

		устройство, правила безопасной эксплуатации.						
12.	ПЗ5	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	1		1			
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья								
13.	Л8	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	1				
14.	ПЗ6	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	1		1			
Раздел 2. Тепловое оборудование								
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования								
15.	Л9	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
Тема 2.2. Варочное оборудование								
16.	Л10	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
17.	ПЗ7	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2		2			
Тема 2.3. Жарочное оборудование								
18.	Л11	Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	2	2				
19.	ПЗ8	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2		2			
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование								

20.	Л12	Многофункциональное ¹³ оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	1	1				
21.	ПЗ9	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	1		1			
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста								
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			
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты								
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			
Раздел. 3 Холодильное оборудование								
Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования								
28.	Л15	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.	2	2				

		Требования системы ХАССП ¹⁴ к содержанию холодильного оборудования.						
Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины								
29.	Л16	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	1	1				
30.	П314	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1		1			
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы								
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			
Раздел. 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства								
Тема 4.1. Классификация организаций питания								
33.	Л18	Классификация организаций питания, взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования..	2	2				
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания								
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).	-					
	К1	Консультации по подготовке к промежуточной аттестации.	2				2	
		Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре	6	6				
		ИТОГО	48	16	26		2	

1.2. 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
Раздел 1	Механическое оборудование		
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	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
	Теоретические занятия	2	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.	2	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 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
	Теоретические занятия	2	
	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	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала 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.	4	ОК 1-7, 9, 10; ПК 1.1-1.4, ПК 3.1-3.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	Теоретические занятия	2	

	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала 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
	Теоретические занятия	2	
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, 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
	Теоретические занятия	2	
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала 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,
	Теоретические занятия	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
	Практические занятия	1	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки.	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	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
	Теоретические занятия	1	
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	ОК 1-7, 9, 10; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
	Теоретические занятия	1	
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	1	
Раздел 2	Тепловое оборудование		
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала 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	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
	Теоретические занятия	1	
	1. Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации.	1	

Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала 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.	3	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
	Теоретические занятия	1	
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	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
	Теоретические занятия	2	
	1. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	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
	Теоретические занятия	1	
	1. Многофункциональное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.	1	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала 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.	3	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

	Теоретические занятия		1	
	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства Правила безопасной эксплуатации.		1	
	Практические занятия		2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.		1	
	2. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Правила безопасной эксплуатации.		1	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала 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		3	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
	Теоретические занятия		1	
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства. СВЧ-аппараты. Правила безопасной эксплуатации.		1	
	Практические занятия		2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.		1	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.		1	
Раздел 3.		Холодильное оборудование		
Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования	3.1.	Содержание учебного материала Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	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
		Теоретические занятия	2	
		1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.	2	
Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины		Содержание учебного материала Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	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,

		Теоретические занятия	1	ПК 5.1-5.5, ПК 6.4; У1-У10; 31-35
		1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.	1	
		Практические занятия	1	
		1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы		Содержание учебного материала Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.	2	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
		Теоретические занятия	1	
		1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы.	1	
		Практические занятия	1	
		1. Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	1	
Раздел 4.		Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		
Тема 4.1. Классификация организаций питания		Содержание учебного материала 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.	2	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
		Теоретические занятия	2	
		1. Классификация организаций питания, взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования.	2	

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала 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.	10	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
	Теоретические занятия	2	
	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	
	Практические занятия	6	
	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	

Промежуточная аттестация в 4 семестре	Экзамен	6	
	ИТОГО	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
2. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.
3. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
4. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
7. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

8. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.
9. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
11. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
13. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
14. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
15. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.
16. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.
18. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

20. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

21. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-81146454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 188 с.

23. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание: – 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	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет

Умение: – 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,	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
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 благо- приятных 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	действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	

5. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы 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 для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета:

отвечает особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Лаборатория оснащена оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха оборудована 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 оборудован передвижными регулируемые партами с источником питания.

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

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в

соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, 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

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.