

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ ЮЭТ

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**2019 г.**

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум» (ГБПОУ ЮЭТ)

Разработчики:

Успанова Г.Г. преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 1 от «25» декабря 2019г.


Председатель предметной (цикловой) комиссии И.В. Хоменко

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Методист политехнического отделения И.В. Хоменко

## АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Паспорт программы учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» изменен в связи с модернизацией оборудования в рамках реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Заместитель директора по учебной работе  Т.Г. Савватеева

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на программу по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания», разработанную преподавателем «Южноуральского энергетического техникума» Успановой Галиной Галихановной

### I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Программа учебной дисциплины (УД) «Техническое оснащение организаций питания» разработана в соответствии с рекомендованным макетом программы УД и с учетом реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования». Структура программы соответствует требованиям макета. Содержание программы соответствует ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Цели и задачи освоения УД указаны.
2. Место УД в структуре ООП: содержательно-логические связи определены.
3. Выделенные знания и умения в результате освоения УД (коды профессиональных и общих компетенций) указаны, соответствуют ФГОС.
4. Структура и содержание УД

Объем образовательной нагрузки дисциплины составляет 64 часа, в том числе: всего во взаимодействии с преподавателем 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы соответствует рабочему учебному плану.

Содержание УД: наименование разделов, тем, видов учебной работы, в т.ч. часов внеаудиторной самостоятельной работы, практических занятий указаны.

5. Тематический план и содержание УД «Техническое оснащение организаций питания» описаны в полном объеме.

6. Информационное обеспечение реализации программы:

- Печатные издания представлены в полном объеме.
- Программное обеспечение и интернет - ресурсы представлены в полном объеме.

Библиография и интернет - ресурсы отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины: описаны в полном объеме.

9. Внесен раздел о реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

10. Контроль и оценка результатов освоения УД: описаны в полном объеме.

## II. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы программы по УД «Техническое оснащение организаций питания» можно сделать заключение, что программа может быть рекомендована для осуществления учебного процесса в Южноуральском энергетическом техникуме. Программа составлена методически грамотно.

**Эксперты:**

*А.А. Туманов "зав. производством"*  *С.А. Воронина*

Дата: 23.12. 2019 г.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на программу по учебной дисциплине «Техническое оснащение организаций питания», разработанную преподавателем «Южноуральского энергетического техникума» Успановой Галиной Галихановной

### I. РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ:

Программа учебной дисциплины (УД) «Техническое оснащение организаций питания» разработана в соответствии с рекомендованным макетом программы УД и с учетом реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования». Структура программы соответствует требованиям макета. Содержание программы соответствует ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Цели и задачи освоения УД указаны.
2. Место УД в структуре ООП: содержательно-логические связи определены.
3. Выделенные знания и умения в результате освоения УД (коды профессиональных и общих компетенций) указаны, соответствуют ФГОС.
4. Структура и содержание УД

Объём образовательной нагрузки дисциплины составляет 64 часа, в том числе: всего во взаимодействии с преподавателем 64 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Распределение трудоемкости (в часах) по видам учебной работы соответствует рабочему учебному плану.

Содержание УД: наименование разделов, тем, видов учебной работы, в т.ч. часов внеаудиторной самостоятельной работы, практических занятий указаны.

5. Тематический план и содержание УД «Техническое оснащение организаций питания» описаны в полном объеме.

6. Информационное обеспечение реализации программы:

- Печатные издания представлены в полном объеме.
- Программное обеспечение и интернет - ресурсы представлены в полном объеме.

Библиография и интернет - ресурсы отвечают требованиям по новизне и направлению подготовки.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины: описаны в полном объеме.

9. Внесен раздел о реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

10. Контроль и оценка результатов освоения УД: описаны в полном объеме.

## II. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы программы по УД «Техническое оснащение организаций питания» можно сделать заключение, что программа может быть рекомендована для осуществления учебного процесса в Южноуральском энергетическом техникуме. Программа составлена методически грамотно.

### Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель



И.В. Хоменко

Дата: 23.12. 2019 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид,</li> <li>обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря</li> </ul>

	<p>минимизации и устранению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	27
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	22	ОК 1-7,9,10
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация механического оборудования.</b> <b>Универсальные приводы.</b> <b>Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
	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>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	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>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		

	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей, плодов	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, заучивание конспекта		
<b>Тема 1.3</b> <b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	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		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление схемы		
<b>Тема 1.4</b> <b>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы, для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление теста		
<b>Тема 1.5</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, заучивание конспекта, составление кроссворда		
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК1-7,9,10

<b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 3.1-3.7</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>2</b>	<b>ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление кроссворда		<b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>24</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b>
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</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		
	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>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, ответы на тесты		
<b>Тема 2.2 Жарочное</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.		

<b>оборудование</b>	Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 3.1-3.5</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 4.1-4.5</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования и жарочного оборудования	<b>2</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3 Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление схемы		
<b>Тема 2.4 Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	<b>ПК 5.1-5.5</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов и водогрейного оборудования	<b>2</b>	<b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, заучивание конспекта		
<b>Тема 2.5 Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	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>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление теста		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	<b>2</b>	

<b>Тема 2.6</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление кроссворда	4  2 2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 2.7</b> <b>СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4  2 2	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.2</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	8	
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация холодильного оборудования</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>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, заучивание конспекта	1	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 3.2</b> <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные</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	3	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>



<b>прилавки и витрины</b>			<b>ПК 6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление глоссария		
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<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</b>
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования и шкафов шоковой заморозки, льдогенераторов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<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</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>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, создание презентации		
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5</b>
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного		

<b>процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	типа и способа организации производства		<b>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	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>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>5</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>2</b>	
Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>1</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, докладов			
<b>Промежуточная аттестация</b>			
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
8. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов,

- В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
  10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
  11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
  12. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.
  13. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

### **1.2.2. Электронные издания:**

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

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### **4.РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА**

**Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».**

**Мастерская «Поварское дело»**

**Мастерская «Кондитерское дело»**

**Мастерская «Хлебопечение»**

**Мастерская «Ресторанный сервис»**

**Учебно-лабораторное оборудование:**

- Проектор VIEWSONIC PA503S
- МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025  
М F P п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р
- Экран CACTUS Wallscreen CS-PSW- 213\*213,213\*213см
- Компьютер: процессор серин Intel PENTIUM Gold  
5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win 10
- Монитор AOC Value Line I2080SW
- Клавиатура проводная Smurtbuy ONE 112 USB
- Мышь Perfeo проводная CLASS, 3кн, USB

**Учебно-производственное оборудование:**

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05
- Весы порционные CAS SW-5
- Слайсер Hurakan HKN-HM220
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый

- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Фритюрница Airhot EF8
- Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пирометр
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456  
Л краш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M
- Шкаф шоковой заморозки Icemake АТТ05
- Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)
- Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)
- Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500\*800\*850
- Холодильник POZIS RK-103 белый
- Микроволновая печь Samsung ME-88SUW
- Фломбер
- Весы порционные CAS SW-5
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП
- Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193
- Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная

- Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Коврик силиконовый 40\*60
- Жгут силиконовый
- Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01
- Аппарат для плавки шоколада Martellato MC108 (2 ванны по 1,5 литра)
- Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V
- Плита мраморная для темперирования шоколада
- Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM
- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110
- Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35
- Стол холодильный Abat CXC-60-01-CO
- Кофемолка Cunill Brasil Grey Light
- Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный
- Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA
- Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM
- Соковыжималка APACH ACS1
- Гранитор COOLEQ SM-10
- Кофемашина
- Музыкальная система LG FH6
- Радиосистема головной микрофон
- Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

**Программное и методическое обеспечение:**

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office

- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации
- наглядные образцы.

**Калинина, В.М.** Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

**Лутошкина, Г.Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме экзамена в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования</p>

<p>пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>- оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	---	---

**Разработчик:**

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

Г.Г. Успанова

**Эксперты:**

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

И.В. Хоменко

*АО "Стандарт"*

*зав. производством*



*И.В. Хоменко*