



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины
специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО – 43.02.15.ОП.03.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с	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,

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	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	пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Профессиональные компетенции

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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	72
уроки	26
лабораторные работы	-
практические занятия	28
<i>Консультации</i>	12
Промежуточная аттестация	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена, 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
Семестр 3													
1	Введение. 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.	2/02	2/02						[1, с.12]	1,2		ОК 01-07, ОК 09,10	
	Раздел 1. Механическое оборудование												
	Тема 1.1. Классификация механического оборудования							Журналы, плакаты				ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2/04	2/04							1,2			
	Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины							Журналы, плакаты				ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
3	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.40]	1,2		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4	
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2/06		2/02				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ОК 01-07, ОК 09,10 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	
	Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов							Журналы, плакаты					
4	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).								[1, с.50]	1,2		ОК 01-07, ОК 09,10 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	
	Практическое занятие №2 Изучение правил	2/08		2/04				Методи-	Оформить	2,3		ОК 01-07, ОК	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов							ческое пособие	отчет			09,10	
	Консультация 1					2/02						ПК 1.1-1.4	
	Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы							Журналы, плакаты				ПК 3.1-3.7	
5	Оборудование для обработки мяса и рыбы. фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.72]	1,2		ПК 4.1-4.6	
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2/10		2/06				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ПК 5.1-5.6	
	Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров							Журналы, плакаты				ПК 6.1 -6.4	
6	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.143]	1,2		ОК 01-07, ОК 09,10	
	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2/12		2/08				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ПК 1.1-1.4	
	Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки							Журналы, плакаты				ПК 3.1-3.7	
	Консультация 2					2/04						ПК 4.1-4.6	
												ПК 5.1-5.6	
												ПК 6.1 -6.4	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
7	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации									1,2			
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2/14		2/10				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ОК 01-07, ОК 09,10 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	
	Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде							Журналы, плакаты					
8	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации								Конспект, презентация	1,2			
	Практическое занятие №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2/16		2/12				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Консультация 3					2/06							
	Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья							Журналы, плакаты					
9	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации								[1, с.107]	1,2		ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 6.1 -6.4,	
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2/18		2/14				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1 -6.4	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Раздел 2. Тепловое оборудование												
	Тема 2.1. Классификация теплового оборудования							<i>Журналы, плакаты</i>					
10	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации	2/20	2/06						[1, с.216]	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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		
	Тема 2.2. Варочное оборудование							<i>Журналы, плакаты</i>					
11	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.								[1, с.238]	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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		
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2/22		2/16				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.3. Жарочное оборудование							<i>Журналы, плакаты</i>					
12	Жарочное оборудование. Характеристика								[1, с.268]	1,2	ОК 01-07, ОК		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации											09,10 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	
	Практическое занятие №9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2/24		2/18				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.4. Многофункциональное оборудование							Журналы, плакаты					
13	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.315]	1,2			
	Практическое занятие №10 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2/26		2/20				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование							Журналы, плакаты					
14	Универсальное и водогрейное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.326]	1,2			
	Практическое занятие №11 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2/28		2/22				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.6. Оборудование для бариста							Журналы, плакаты					
15	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства.								[1, с.257]	1,2		ОК 01-07, ОК 09,10	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации											ПК 4.1-4.5 ПК 6.4	
	Практическое занятие №12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2/30		2/24				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи							Журналы, плакаты					
16	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[2, с.207]	1,2			
	Практическое занятие №13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2/32		2/26				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Консультация 4					2/08							
	Тема 2.8. СВЧ-аппараты							Журналы, плакаты					
17	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2/34	2/08						Конспект, презентация	1,2		ОК 01-07, ОК 09,10 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	
18	Практическое занятие №14 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2/36		2/28				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Консультация 5					2/10							

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час									
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации					
	Раздел 3. Холодильное оборудование											
	Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования							<i>Журналы, плакаты</i>				
19	Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования. Способы охлаждения	2/38	2/10						[1, с.351]	1,2		
	Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины							<i>Журналы, плакаты</i>				
20	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/40	2/12						[1, с.366]	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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	
	Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)							<i>Журналы, плакаты</i>				
21	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/42	2/14						[1, с.370]	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Тема 3.4. Льдогенераторы							Журналы, плакаты					
22	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/44	2/16						[2, с.230]	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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		
	Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства												
	Тема 4.1. Классификация организаций питания							Журналы, плакаты					
23	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	2/46	2/18						Конспект, презентация	1,2	ОК 01-07, ОК 09,10 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		
	Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации							Журналы, плакаты					

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	готовой продукции в организациях питания												
24	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торговом-технологическом оборудовании для их обеспечения	1/47	1/19						Конспект, презентация	1,2			
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	1/48	1/20						[3, с.]	1,2			
25	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2/50	2/22						[3, с.]	1,2			
26	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2/52	2/24						Конспект, презентация	1,2			
27	Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2/54	2/26										
	Консультация 6	12/66				2/12							
	Промежуточная аттестация	6				6/6							
	ИТОГО	72	26	28		12	6						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	№ 7302 Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук Средства обучения: доска классная; таблицы, плакаты, стенды, методической литературы.
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук з.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. 2 Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь : Керченский государственный морской технологический университет, 2019.
Дополнительные	3 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005 4 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - Москва : КНОРУС, 2020 5 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с. 6 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. 7 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.
Дополнительные	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>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/</p> <p>Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».</p> <p>Электронные издания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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/ 4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания 5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы 	
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на 	<ul style="list-style-type: none"> -правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	