



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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе

М.С. Агеева

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.03.РП

РАЗРАБОТЧИК	С.С. Макарова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА	2021
ПРОГРАММА ОБНОВЛЕНА	2022

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	18
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	20

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

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

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 2.1	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none">- Выбирать, подготавливать и использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни;- знать классификацию, правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям;- Полнота знаний о правилах	<p>Знает:</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;- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 4.1	электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям	изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями Умеет: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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
в т.ч. в форме практической подготовки	54
В т. ч.:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	12
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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 формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
Семестр 3													
1	Введение. Классификация 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	МБ	ОК 01-05. ПК 1.1 ЛР 4,10,15
	Раздел 1. Механическое оборудование												
	Тема 1.1. Классификация механического оборудования								Журналы, плакаты				ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1
2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2/04	2/04								1,2		ЛР 4,10,15, 16,21,22
	Тема 1.2.								Журналы, плакаты			КС	ОК 01-05, ОК 07

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины										ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1		
3	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Правила безопасной эксплуатации							[1, с.40]	1,2		ЛР 4,10,15, 16,21,22		
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2/06		2/02				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов							Журналы, плакаты			ИЛ		
4	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).							Методическое пособие	[1, с.50]	1,2	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22		
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2/08		2/04					Оформить отчет	2,3			

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Консультация 1					2/02							
	Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы							Журналы, плакаты			ЛГ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10	
5	Оборудование для обработки мяса и рыбы. фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.72]	1,2		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2/10		2/06				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров							Журналы, плакаты			УК	ОК 01-05, ОК 07	
6	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.143]	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2/12		2/08				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки								Журналы, плакаты				ОК 01-05, ОК 07	
	Консультация 2						2/04						ОК 09-10	
7	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации										1,2		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2/14		2/10					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде								Журналы, плакаты				ОК 01-05, ОК 07	
8	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации									Конспект, презентация	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22	

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	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			КС	ОК 01-05, ОК 07	
9	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации									[1, с.107]	1,2		ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2/18			2/14				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Раздел 2. Тепловое оборудование													
	Тема 2.1. Классификация теплового оборудования								Журналы, плакаты			ИЛ	ОК 01-05, ОК 07	
10	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации	2/20	2/06							[1, с.216]	1,2		ОК 09-10	

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 формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
												ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Тема 2.2. Варочное оборудование							Журналы, плакаты			ЛГ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22	
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		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2/22		2/16				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Тема 2.3. Жарочное оборудование							Журналы, плакаты			УК	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10	
12	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.								[1, с.268]	1,2			

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 формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации											ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Практическое занятие №9 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2/24		2/18				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.4. Многофункциональное оборудование							Журналы, плакаты			МГ		
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				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3			
	Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование							Журналы, плакаты			МБ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
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				<i>Методическое пособие</i>	Оформить отчет	2,3		ЛР 4,10,15,	

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
											16,21,22		
	Тема 2.6. Оборудование для бариста							Журналы, плакаты			КС	ОК 01-05, ОК 07	
15	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.257]	1,2		ОК 09-10	
	Практическое занятие №12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2/30		2/24				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи							Журналы, плакаты			ИЛ	ЛР 4,10,15, 16,21,22	
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				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3			
	Консультация 4					2/08							

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации							
	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 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
18	Практическое занятие №14 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2/36		2/28					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	Консультация 5					2/10								
	Раздел 3. Холодильное оборудование												УК	
	Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования								Журналы, плакаты				МГ	
19	Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования. Способы охлаждения	2/38	2/10							[1, с.351]	1,2		ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
	Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины								Журналы, плакаты				МБ	
20	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и	2/40	2/12							[1, с.366]	1,2		ЛР 4,10,15, 16,21,22	

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 формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации												
21	Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/42	2/14						<i>Журналы, плакаты</i>	[1, с.370]	1,2	КС	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1
22	Тема 3.4. Льдогенераторы Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/44	2/16						<i>Журналы, плакаты</i>	[2, с.230]	1,2	ИЛ	ЛР 4,10,15, 16,21,22
23	Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства Тема 4.1. Классификация организаций питания Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания	2/46	2/18						<i>Журналы, плакаты</i>	Конспект, презентация	1,2	УК	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15,

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации							
	питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования											16,21,22		
	Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания								Журналы, плакаты		МГ	ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ЛР 4,10,15, 16,21,22		
24	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-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				

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 формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
26	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2/52	2/24							Конспект, презентация	1,2		ОК 01-05, ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.2.1, 3.1, 4.1, 5.1	
27	Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2/54	2/26										ЛР 4,10,15, 16,21,22	
	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 предусмотрены следующие специальные помещения:

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
2. Оборудование помещения и рабочих мест	Оборудование: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал и др.
3. Технические средства обучения	Технические средства: ноутбук, мультимедийный проектор, наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук. Программное обеспечение: Kaspersky Total Space Security Russian Edition, Госконтракт № 13/18AB от 23.01.2018 - действительно до 25.04.2024 г.

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, 2021. - 412 on-line : ил. 2 Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь: Керченский государственный морской технологический университет, 2020.
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. - Москв : 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, 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.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>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/</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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<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; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности 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</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	подтвердить ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы	-письменных/ устных ответов, -тестирования
Умение: <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 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 	-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 ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Рабочая программа актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии  /А.В. Червяковская/