

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Общественного питания

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от 31 августа 2020 г.

Утверждено
Директор

Лаптева Е.Г.

31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания»

по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Астрахань 2020

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального учебного цикла ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года №1565.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Багинская А.А. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»	4
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	12
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	12
2.2	Содержание учебной дисциплины	13
2.3	Тематическое планирование	18
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	22
3.1	Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	22
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	22
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	26
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения учебного предмета	26
4.2	Содержание оценочных мероприятий сформированности знаний, умений и опыта деятельности	27
4.3	Технологическая карта распределения рейтинговых баллов	30
	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания» осваивается на 2 курсе в течении 2 семестров и является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данная учебная дисциплина формирует основу для последующего освоения дисциплин и профессиональных модулей: ПМ 1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», УП, ПП, ПМ 2 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», УП, ПП, ПМ 3 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», УП, ПП, ПМ 4 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», УП, ПП, ПМ 5 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», УП, ПП, ПМ 6 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», УП, ПП.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 6.4-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– 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;</p> <p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы</p>	<p>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>– правила охраны труда в организациях питания.</p>

	технологического оборудования; – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	---	--

Общие компетенции

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 рецептов 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 и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Личностные результаты программы воспитания

ЛРв1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛРв2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в

деятельности общественных организаций

ЛРв3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛРв4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛРв5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛРв6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛРв7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛРв8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛРв9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛРв10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛРв11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛРв12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем ч/д
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	58
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	28
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
Семестр 3.			
Введение	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации.
	1. Общие сведения о торгово-технологическом оборудовании	2	
Раздел 1. «Механическое оборудование»			
Тема 1.1. «Оборудование для обработки овощей, плодов»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №1 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Тема 1.2. «Оборудование для обработки мяса, рыбы»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
Тема 1.3. «Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Тема 1.4. «Оборудование	Содержание учебного материала	2	

для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде»	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
Тема 1.5. «Оборудование для подготовки кондитерского сырья»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.6. «Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки»	Содержание учебного материала	1	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	1	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2	
Итого за 3 семестр		27	
Семестр 4.			
Раздел 2. «Тепловое оборудование»			
Тема 2.1. «Варочное оборудование»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппарат	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №7 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	

Тема 2.2. «Жарочное оборудование»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №8 Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	
Тема 2.3. «Многофункциональное оборудование»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	Многофункциональное оборудование: назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №9 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	
Тема 2.4. «Универсальное и водогрейное оборудование»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Универсальное и водогрейное оборудование: назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №10 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
Тема 2.5. «Оборудование для бариста»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.6. «Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. СВЧ-аппараты	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи и СВЧ-аппаратов	2	

Раздел 3. «Холодильное оборудование»			
Тема 3.1. «Торгово-холодильное оборудование»	Содержание учебного материала	2	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Холодильное оборудование. Шкафы интенсивного охлаждения	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа №13 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. «Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства»	Содержание учебного материала	5	лекции-визуализации, групповые формы работы, мозговые штурмы.
	1. Размещение производственных помещений и спросов и способа организации производства	2	
	2. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	2	
	3. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования	1	
	Практические занятия:	-	
Консультации		2	
Итого за 4 семестр		35	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		2	
Итого за уч.год		64	

2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды общих и профессиональных компетенций, формированию которых способствует элемент программы)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации
		Контактная работа						Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Самостоятельная работа	Иное		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3 семестр											
1	Введение	2	2	-	-	-	-	-	-	ОК 1-7, 9, 10	Ответ на занятия
2	Раздел 1. «Механическое оборудование»	25	11	12	-	-	-	2	-		Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение ситуационных задач
3	Тема 1.1. «Оборудование для обработки овощей, плодов»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4, 6,5	
4	Тема 1.2. «Оборудование для обработки мяса, рыбы»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4, 6,5	
5	Тема 1.3. «Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4, 6,5	
6	Тема 1.4. «Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	

										ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4, 6.5	
7	Тема 1.5. «Оборудование для подготовки кондитерского сырья»	6	2	2	-	-	-	2	-	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, 6.5	
8	Тема 1.6. «Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки»	3	1	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 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, 6.5	
Завершение 1 семестра		27	13	12	-	-	-	-	-		
4 семестр											
9	Раздел 2. «Тепловое оборудование»	24	12	12	-	-	-	-	-		Практические работы Тестирование Ответ на занятия Решение ситуационных задач
10	Тема 2.1. «Варочное оборудование»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, 6.5	
11	Тема 2.2. «Жарочное оборудование»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, 6.5	
12	Тема 2.3. «Многофункциональное оборудование»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	

										ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, 6.5	
13	Тема 2.4. «Универсальное иводогрейное оборудование»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, 6.5	
14	Тема 2.5. «Оборудование длябариста»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4, 6.5	
15	Тема 2.6. «Оборудование дляраздачи пищи. СВЧ-аппараты»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4, 6.5	
16	Раздел 3. «Холодильное оборудование»	4	2	2	-	-	-	-	-		
17	Тема 3.1. «Торгово-холодильное оборудование»	4	2	2	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 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, 6.5	Практические работы Тестирование Ответ на занятия Решение ситуационных задач
18	Раздел 4. «Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства»	5	5	-	-	-	-	-	-		Практические работы Тестирование Ответ на занятия Решение ситуационных задач
19	Тема 4.1. «Организацияи техническое оснащение кулинарного и кондитерского	5	5	-	-	-	-	-	-	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	

	производства»									ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4, 6.5	
20	Консультации	2	-	-	-	2	-	-	-		
	Завершение 2 семестра	33	19	14	-	-	-	-	-		
	Итого за год	64									Дифференцированный зачет

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;
- мультимедийный проектор;
- экран.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

3.2.1. Учебно-методическое обеспечение:

а) Нормативно-правовые акты

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. 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/

б) Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218> (дата обращения: 16.08.2023).

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513905> (дата обращения: 16.08.2023).

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517587> (дата обращения: 16.08.2023).

в) Дополнительная литература

1. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

2. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

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

4. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

3.2.2. Информационные технологии

- использование возможностей сети Интернет в процессе обучения (рассылка заданий, предоставление выполненных работ и т.д.);

- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источников информации;

- использование возможностей электронной почты преподавателя;

- использование средств представления учебной информации (электронных

учебных пособий и практикумов, презентаций и т.д.);
- использование системы управления обучением Moodle.

3.2.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office
3. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ».

<https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spe>

4. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Знаниум» <https://znanium.com/>
5. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>
6. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания, основанной на использовании совокупности контрольно-рейтинговых мероприятий, распределенных по всему интервалу изучения учебной дисциплины. Балльно-рейтинговое оценивание образовательных результатов обучающихся осуществляется в виде текущего, рубежного и итогового контроля освоения учебной дисциплины.

Формами текущего контроля по учебной дисциплине являются: устный опрос студентов, выполнение домашнего задания, отчеты по практическим работам.

Формами рубежного контроля по учебной дисциплине являются: тестирование студентов по результатам изучения первого, второго, третьего и четвертого разделов.

Форма итогового контроля по дисциплине (промежуточная аттестация) – *дифференцированный зачет*. Итоговый контроль по учебной дисциплине может лишь улучшить учебные результаты обучающегося, но не позволяет предопределить получение положительного результата обучения при низком числе баллов, набранном в ходе освоения дисциплины. Обязательной частью промежуточной аттестации по учебной дисциплине является защита выполненной части габриона (*плагина или юферса*).

Балльная оценка по учебной дисциплине – это количество баллов, полученных нарастающим итогом, включая количество баллов, набранных в ходе сдачи *дифференцированного зачета или экзамена*, т.е. сумма баллов, начисленных за успешно выполненные элементы объема учебной дисциплины. Максимальное значение равно 100 баллам за весь период обучения по дисциплине.

В целях обеспечения контроля и реализации балльно-рейтинговой системы оценивания, разрабатывается технологическая карта учебной дисциплины, в которой фиксируется система распределения баллов по видам и формам контроля.

Достижение личностных результатов, сформулированных в Программе воспитания (ЛРв) не выносятся на итоговую оценку обучающихся по учебной дисциплине, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности в ходе осуществления внешних и внутренних мониторингов.

4.2. Содержание оценочных мероприятий сформированности знаний, умений и опыта деятельности

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
Результаты обучения:		
Знания:		
– классификацию, основные технические	– грамотно отвечает на	Практические

<p>характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания. 	<p>поставленные вопросы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – точность формулировок. 	<p>работы, тестирование, ответы на занятия, активность поведения на занятиях в группах, дифференцированный зачет</p>
<p>Умения:</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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности, адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки.</p>	<p>Практические работы, тестирование, ответы на занятия, активность поведения на занятиях в группах, дифференцированный зачет</p>

<p>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий</p>	
---	---	--

4.2 Технологическая карта распределения рейтинговых баллов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

по ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»
за 3, 4 семестры 2023/2024 уч. года

Раздел (тема) / Вид контроля	Вид работы	Период выполнения	Количество баллов за выполнение одного вида работы	Максимальная сумма по виду работы	Максимальная сумма баллов по разделу (теме)
Семестр 3					24
Раздел 1. «Механическое оборудование»	Ответ на занятия/ выполнение домашнего задания		3	12	24
	Практическая работа		2	12	
Семестр 4					31
Раздел 2. «Тепловое оборудование»	Ответ на занятия/ выполнение домашнего задания		3	9	21
	Практическая работа		2	12	
Раздел 3. «Холодильное оборудование»	Ответ на занятия/ выполнение домашнего задания		4	4	6
	Практическая работа		2	2	
Раздел 4. «Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства»	Ответ на занятия/ выполнение домашнего задания		4	4	4
	Практическая работа		-	-	
Рубежный контроль	Тестирование по изученному материалу Раздел 1		5	5	15
	Тестирование по изученному материалу Раздел 2		5	5	
	Тестирование по изученному материалу Раздел 3, 4		5	5	
Личностное отношение к процессу обучения	Посещаемость (отсутствие пропусков без уважительной причины, своевременная отработка пропущенных занятий)			2	10

	по уважительной причине, отсутствие опозданий)				
	Своевременность выполнения заданий			4	
	Активность на занятиях			4	
Промежуточный контроль	Диф. зачет		20	20	20
ИТОГ (максимальное количество баллов за дисциплину (по итогам всех семестров его освоения))					100