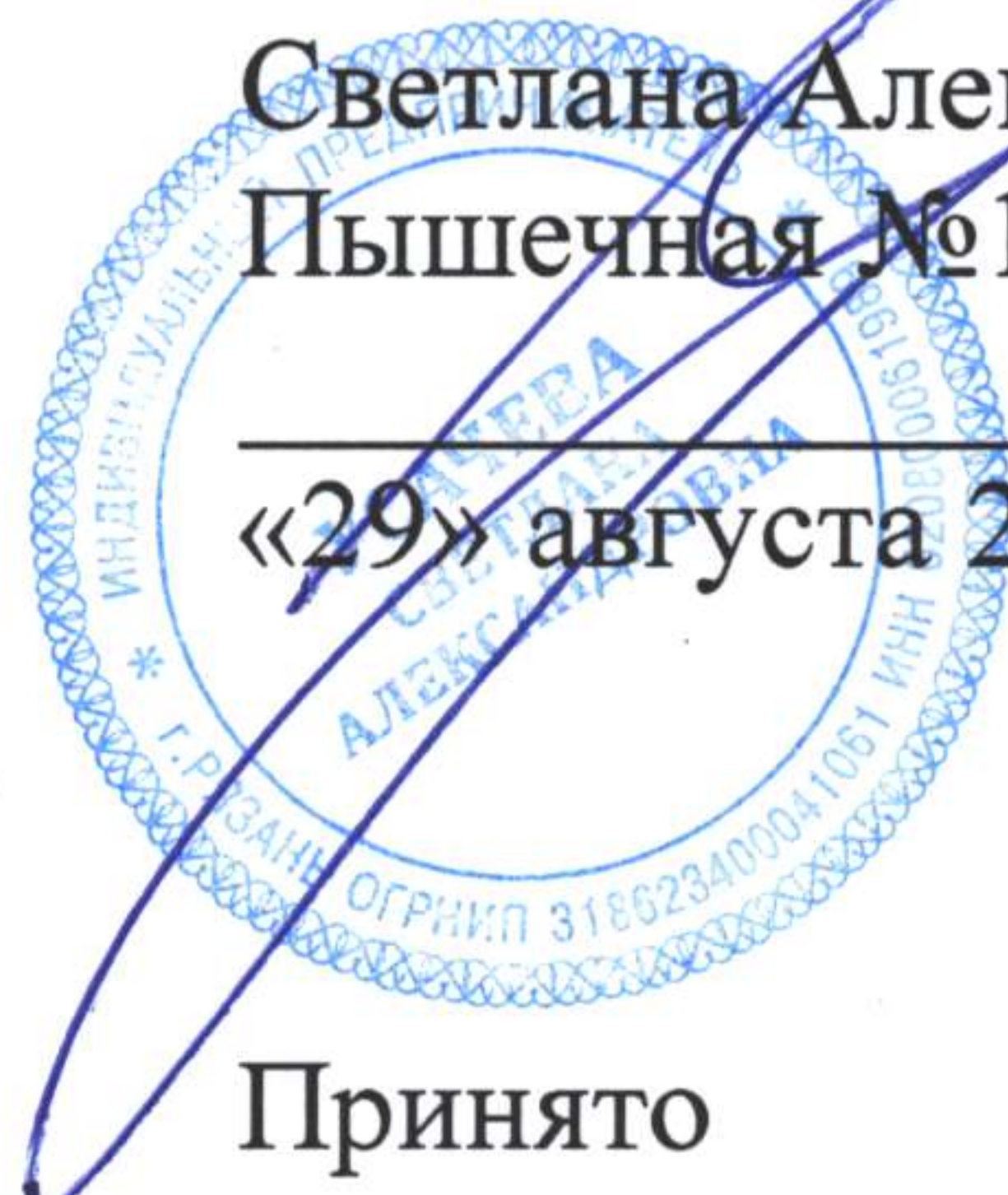


Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пышечная №1

С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.



Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»

С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.



**Рабочая программа
учебного предмета техническое оснащение
организаций питания**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

Рабочая программа разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 зарегистрирован Министерством юстиции рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.)

Организация разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Разработчик: Шаталина А.А. - преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	4
1.1.Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2.Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	6
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1.Трудоемкость освоения дисциплины.....	8
2.2.Содержание дисциплины.....	9
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1.Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2.Учебно-методическое обеспечение.....	16
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.1 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ПК1.1-1.4 ПК2.1.-2.8 ПК3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6 ПК5.1.-5.6 ПК7.1-7.2 ПК8.1.-8-3	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 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	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	

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	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	
--	--	--

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛР1. понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

ЛР2. осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Рязанской области;

ЛР3. осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

ЛР4. обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ЛР5. демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;

ЛР6. использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

ЛР7. демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;

ЛР8. применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

ЛР9. готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности;

ЛР10.обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических науки технологий;

ЛР11.проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ПК 2.5 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и	Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	36	Часы вариативной части направлены на формирование умений определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой

	пожарной безопасности;		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
--	------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	46
Лабораторные и практические занятия	46	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Дифференцированный зачет	2	-
Всего	100	46

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч./ в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение			
Введение	Содержание 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	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
Раздел 1 Механическое оборудование			
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6

	Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание		ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание		ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание		ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание		ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание		
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
	Самостоятельная работа «Техническое оснащение организаций питания механическим оборудованием» Выполнение рефератов и презентация по теме «Механическое оборудование на организациях питания»	2	
Раздел 2.Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание		
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание		
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание		
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	

Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание		
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, Термомиксов	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание		
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила Безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного Оборудования	2	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание		
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной Эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание		
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание		
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2	

Раздел 3 Холодильное оборудование			
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание		
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание		
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание		
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание		
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и Лабораторных работ		
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	
	Самостоятельная работа «Правила эксплуатации оборудования на ПОП»		
	Ответы на контрольные вопросы; решение ситуационных задач		
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание		
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4,

	продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам)(ГОСТ30389-2013),взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования		ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание		
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2	ОК.1,ОК.2,ОК.5,ОК.6, ОК.9,ПК1.1-1.4, ПК2.1.-2.8,ПК3.1.-3.7, ПК4.1-4.6,ПК5.1.-5.6
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	2	
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ и лабораторных работ		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	4	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	4	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	4	
	Самостоятельная работа «Адаптация технического оснащения в формате обслуживания» Решение ситуационных задач по техническому оснащению	2	

	процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:100 часов		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

-кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии сп.6.1.2.1.образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-2006-9, 978-5-4497-3009-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138893>
2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135509>
3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116303>
4. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106858>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – 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,	Демонстрирует умения: – 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, 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;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания		
Умение: –определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; –организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; –подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии, 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	–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.	

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.		
--	--	--