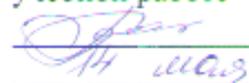


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по  
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

**для специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм естественно-научного профиля подготовки (Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828). «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной и вариативной части профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

**Разработчик:**

Л.И. Крук, преподаватель ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»

РЕКОМЕНДОВАНА предметной (цикловой) комиссии экономики, управления, права

Протокол № 8 от 04.04.2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии строительства и энергетики

  
\_\_\_\_\_ М.Г. Петричук  
подпись

04.04.2025  
\_\_\_\_\_ дата

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № 9 от 14.05.2025 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

  
\_\_\_\_\_ Е.В.Струк  
подпись

14.05.2025  
\_\_\_\_\_ дата

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>9</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	9
2.2. Содержание дисциплины .....	10
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>13</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>14</b>

# 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 профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина **Техническое оснащение организаций питания** включена в обязательную и вариативную части общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по  
учебной работе



И.В. Бондаренко

2025 г.

### дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.2 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li><li>- определять этапы решения задачи;</li><li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li><li>- составлять план действия;</li><li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li><li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li><li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>- структуру плана для решения задач;</li><li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li></ul>	-
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять задачи для поиска информации;</li><li>- определять необходимые источники информации;</li><li>- планировать процесс поиска;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li><li>- приемы структурирова-</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ния информации;</li> <li>формат оформления результатов поиска информации,</li> <li>-современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.</li> </ul>	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности.</li> </ul>	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в</li> </ul>

	<p>производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>(система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами; проведение анализа и оценки объема спроса на товарную продукцию организации на внутренних и внешних рынках; –обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p>
ПК 1.3	<p>–выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p>	<p>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>	<p>– выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
ПК 2.2	<p>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;.</p>	<p>– процессы творческого приготовления, оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</p>	<p>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 2.4	<p>–контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>–нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p>	<p>–выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации</p>

			экспертизы товаров с использованием современных баз данных;
ПК 2.5	– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и – продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов.	-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.4.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, – весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК5.1	<p>– оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>	<p>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p>	<p>-осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
ПК6.1	<p>– рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; – выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией</p>	<p>– ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные принципы подбора напитков к блюдам.</p>	<p>- разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и конд. издел.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	28
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	8	
Всего:	76	28

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 01-07, 09, 10
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	<b>24/10</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическая работа № 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	6 2 2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации <b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическая работа № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	4 2 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
<b>Тема 1.4. Оборудование для</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства:	4 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4

<b>обработки мяса, рыбы</b>	мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 6.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
<b>Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>22/10</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.5. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	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	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	Практическая работа № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		
<b>Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	ПК 6.4
	Практическая работа № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>6/2</b>	
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	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
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1-3.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>10/6</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа № 12. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		ПК 6.4
	Практическая работа № 13. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		
	Практическая работа № 14. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>2</b>	
<b>Итого:</b>		<b>64/28</b>	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>8</b>	
<b>Всего:</b>		<b>76</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Орган

изации хранения и контроля запасов и сырья.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	<b>Мебель</b>	<b>Основное</b>	Стандартный	ОП.03
2	Стул ученический	<b>Мебель</b>	<b>Основное</b>	Стандартный	ОП.03
3	Доска классная магнитная	<b>Мебель</b>	<b>Основное</b>	Стандартная	ОП.03
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	<b>Мебель</b>	<b>Основное</b>	Стандартный	ОП.03
5	Кресло преподавателя	<b>Мебель</b>	<b>Основное</b>	Стандартное	ОП.03
6	Шкаф для хранения учебных пособий	<b>Мебель</b>	<b>Основное</b>	Стандартный	ОП.03
7	Компьютер	<b>ТС</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03
8	Мультимедийный проектор	<b>ТС</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03
9	Экран для проектора	<b>Оборудование</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03
10	Принтер	<b>ТС</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03
11	Электронные наглядные пособия	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	Электронные пособия	ОП.03
12	Учебная, справочная литература	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	Стандартная	ОП.03
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	Электронные пособия	ОП.03
14	Комплекты учебных видеофильмов	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03
15	Карты, таблицы, плакаты	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	Электронные и печатные плакаты	ОП.03
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03
17	Комплект плакатов «Правила хранения скоропортящихся товаров», «Сертификация-гарант качества», «Классификация методов измерений»; «Товарное соседство	<b>УМК</b>	<b>Основное</b>	По технической документации	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	при размещении пищевых продуктов»;				
18	Схемы по переводу основных единиц в производные	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03
19	Электронные весы бытовые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
20	Механические и электронные весы торговые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
21	Жарочные поверхности (эл. плиты)	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
22	Мясорубка, миксер, тестомесильное оборудование (в лаборатории)	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
23	Овоскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
24	Слайсер (в лаборатории)	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
25	Раздаточный материал (образцы упаковочного материала и потребительской тары)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия: стенды ассортимента пищевых продуктов и требования к их качеству;
- комплект учебно-методической литературы;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением: Microsoft Office, MyTest, мультимедийный проектор, экран.

### **3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **3.2.1 Основные печатные издания**

1. 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, 2022. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 180 с.
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, 2023. – 336 с.
6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

### 3.2.2 Основные электронные издания

1. Вискова, Д. Ю. Организация работы складского хозяйства: учебное пособие для СПО / Д. Ю. Вискова, Е. И. Куценко, Е. А. Лавренко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92131>(дата обращения: 30.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Мезена, Т. К. Торговое оборудование: учебное пособие / Т. К. Мезена. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 328 с. — ISBN 978-985-503-413-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67770> (дата обращения: 09.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

### 3.2.3 Дополнительные источники

3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Федеральный закон № 52 - ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.
4. «О качестве безопасности пищевых продуктов»: Федеральный закон № 29 - ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.
5. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.
6. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.
- 14 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.
- 15 СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм. и доп. от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4.1 Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, оценки выполнения студентами заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</li> <li>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</li> <li>Точность оценки, самооценки выполнения</li> <li>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>Рациональность действий.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> <li>- классификацию, основные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Проверка правильности выполнения расчетных показателей.</li> <li>Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</li> <li>Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</li> <li>Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</li> <li>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</li> <li>- Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</li> <li>Устный/письменный опрос. Тестирование.</li> <li>Проверка правильности выполнения расчетных показателей.</li> </ul>

<p>и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>	<p>Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</p> <p>Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка использования обучающимися методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
--	--	--