

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Техническое оснащение организаций питания. Рабочая программа дисциплины - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. - 23 с.

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря. 2016 года № 1565.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:	4
1.4 Количество часов на освоение дисциплины	9
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1 Объем дисциплины и виды работы.....	10
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	19
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	19
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	20
3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена подготовки в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу.

1.3. Цель и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

– оценивать эффективность использования оборудования;

– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Иметь практический опыт:

- организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования;

- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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 языке.

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 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

1.4 Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 109 час.,
в том числе:

Обязательная часть 64.часа

Вариативная част 45 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 109 часов,
в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 77 часов;
самостоятельная работа обучающегося 20 часов;
промежуточная аттестация 12 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	109
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	77
в том числе:	
<i>лекции</i>	44
<i>практические занятия</i>	32
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	16
<i>Консультации</i>	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Экзамена 3семестр</i>	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК-07.; ОК 09.,ОК-10.
	Лекция: 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.		
Раздел 1. Механическое оборудование			
Тема 1.1 Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. ,
	Лекция: Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		

			ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4..
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала		
	Лекция: Оборудование для обработки овощей, плодов: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Практическое занятие	2/2	ПК 3.1.-3.5. ПК 6.4.
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала		
	Лекция: Оборудование для обработки мяса и рыбы а: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации .	4	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.
	Практическое занятие	2/2	ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.;

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Лекция: Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2/2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Практическое занятие	2/2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Изучение оборудования для процессов вакуумирования и упаковки и правил безопасной эксплуатации		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Практическое занятие	2/2	ОК 01.-07.; ОК 09., ОК 10.
	Изучение оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде и правил безопасной эксплуатации .		
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Практическое занятие	2/2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8.
	Изучение оборудования для просеивания сырья и правил безопасной эксплуатации . Изучение тестомесильных машин и правил безопасной эксплуатации.		

			ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
Раздел 2.Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2 Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: Классификация и характеристика варочного оборудования отечественного и зарубежного производства и правил безопасной эксплуатации.		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4.,
	Лекция: Классификация и характеристика жарочного оборудования, основных способов жарки и правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования .		

			ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: Классификация и характеристика пароконвектомата и термомиксов Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала:	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Классификация и характеристика водогрейного оборудования		
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Практическое занятие	2	ОК01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 4.1-4.5. ,
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления кофе отечественного и импортного производства		

			ПК 6.4.
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Практическое занятие	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 2.1.-2.8., ПК 4.1.-4.5. , ПК 6.4.
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи .		
Тема 2.8. СВЧ- аппараты	Практическое занятие	2	ОК 01.- ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 2.1.-2.8., ПК 4.1.-4.5., ПК 5.2., ПК 6.4.
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов		
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. 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	Практическое занятие	2/2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1.-1.5.
	Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов, холодильных камер, холодильных прилавков и витрин		
	Самостоятельная работа обучающихся.	20	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение		

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Практическое занятие	2	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Изучение устройства, принципа действия и вправил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки		
Тема 3.4. Льдогенераторы	Практическое занятие	2/2	ОК 01.- ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1.-1.5., ПК 3.1.-3.5., ПК 4.1-4.5., ПК 6.4.
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации льдогенераторов		
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: 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		

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01.-ОК 07.; ОК 09., ОК 10., ПК 1.1-ПК 1.4., ПК 2.1.-ПК 2.8. ПК 1.1.-1.4, ПК 3.1.-3.7. , ПК 4.1.-4.6., ПК 5.1.-5.6., ПК 6.1.-6.4.
	Лекция: 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 . 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		
	Лекция: 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	6	
	Практическое занятие	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Консультации	1	
	Промежуточная аттестация	12	
	Всего:	109	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Рабочее место преподавателя;

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Шкафы для хранения;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска учебная.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Конвекционная печь;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Технические средства обучения:

Переносной компьютер;

Средства аудиовизуализации: колнки, экран;

Мультимедийный проектор.

3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения

ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2019 - 480с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445605> (дата обращения: 13.11.2019).

Дополнительная литература

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=915105>

2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. — 412 с. : ил. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=942771>

3 Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>

4 Электрическое и электромеханическое оборудование : учебник / В.П. Шеховцов. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 407 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/989903>

3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных
 - <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
 - <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
 - <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
 - <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
 - <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- выполнения практических работ;
- опрос;
- тестирование.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме:
экзамена – 3 семестр.

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ</p>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и 	<p>Оценка результатов тестирования..</p> <p>Оценка результатов опроса.</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена.</p>

<p>отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен: иметь практический опыт:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования; - использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов проведенного экзамена</p>