

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

Разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом № \_\_\_\_\_  
от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2020 г.

М.П.

## **РАССМОТРЕНО**

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_ /Барская М.Н./

Разработчики:

Кузнецова Ольга Ильинична, преподаватель технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико - технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ .....	13
5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА .....	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.2-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК. 01</b> <b>ОК. 02</b> <b>ОК. 03</b> <b>ОК. 04</b> <b>ОК. 05</b> <b>ОК. 06</b> <b>ОК. 07</b> <b>ОК. 09</b> <b>ОК. 10</b>	<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> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<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 и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <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;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **88** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

Консультации – 2 часа.

Промежуточная аттестация – 6 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная нагрузка:</b>	<b>88</b>
из них <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>76</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
Объем образовательной программы	76
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<b>Консультация</b>	<b>2 часа</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена</b>	<b>6 часов</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10
	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.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	<b>29</b>	ОК.01-07,09,10
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	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>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	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>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</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 (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		

<b>товаров</b>	Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</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 5.2-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.2-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>2</b>	
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
<b>Самостоятельная работа обучающихся по Разделу 1.</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>1</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.2-5.6 ПК 6.4
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>27</b>	ОК.01-07,09,10
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования и для подготовки кондитерского сырья	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5
	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		

			ПК 6.4
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного и жарочного оборудования	<b>2</b>	ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов и водогрейного оборудования	<b>2</b>	
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	<b>2</b>	
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие № 11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи и СВЧ-аппаратов	<b>2</b>	ПК 5.2 ПК 6.4
<b>Самостоятельная работа обучающихся по Разделу 2.</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>1</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

			ПК 5.2-5.6 ПК 6.4
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
<b>Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	<b>2</b>	
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования и соблюдению личной гигиены		
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
<b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 3.3. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	Практическое занятие №12 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, шкафов шоковой заморозки, льдогенераторов	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся по Разделу 3.</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>1</b>	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>11</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
<b>Классификация организаций питания</b>	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		
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК.01-07,09,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	<b>2</b>	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	<b>2</b>	
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		

продукции в организациях питания	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
	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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 13 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
Самостоятельная работа обучающихся по Разделу 4. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего во взаимодействии с преподавателем:		76	
Итого с самостоятельной работой:		88	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
11. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.М.Ларионова.- М. : Издательский центр «Академия», 2015.-208 с.

12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **3.2.2 Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012-162 с.

6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</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 и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</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> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

<p>исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
---	--	--

## **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

5.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

5.2. При организации обучения обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- обучение для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;
- обеспечение выпуска печатных или электронных материалов, заменяющих аудиоматериалы и аудиофайлы;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при обучении, выполнении заданий с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях; наличие в одном из помещений, предназначенных для проведения массовых мероприятий, индукционных петель и звукоусиливающей аппаратуры.

5.3. При обучении по МДК.04.01 и МДК.04.02 возможно:

- использование помощи сотрудников, прошедших инструктирование или обучение, компетентных в адаптации информации для инвалидов по слуху;
- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- объяснение нового материала и проведение практических занятий с учетом индивидуальных особенностей обучающихся;
- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;
- предоставление обучающимся права выбора задания для самостоятельной работы;
- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

5.4. При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.