

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о модели

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиала) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:49

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С.Луста

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2021

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С.Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С.Луста

«__» _____ 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Пятигорск, 2021

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и изучается в III, IV семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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 учетом 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

В результате освоения учебной 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

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать:

Общими компетенциями:

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 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональными компетенциями:

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 рецептур 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.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

72 академических часов, из них:

64 академических часов – аудиторные занятия,

8 академических часов – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
	Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания		12	12		6	Собеседование
1.	Тема 1. Виды технического оснащения организаций общественного питания.	3	2	2			
2.	Тема 2. Оборудование для подготовки сырья к производству.	3	2	2			
3.	Тема 3. Оборудование для получения готовой продукции.	3	2	2			
4.	Тема 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.	3	2	2			
5.	Тема 5. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	3	2	2			
6.	Тема 6. Механическое оборудование.	3	2	2			
7.	Тема 7. Весоизмерительное оборудование	3	-	-		2	
8.	Тема 8. Контрольно-кассовые машины	3	-	-		2	
9.	Тема 9. Тепловое оборудование.	3	-	-		2	
	Итого за 3 семестр		12	12		12	Контрольная

							работа
4 семестр							
	Радел 2. Охрана труда.		20	20		2	Собеседование
10.	Тема 10. Технологический процесс механической обработки овощей	4	2	2			
11.	Тема 11. Введение в охрану труда		2	2			
12.	Тема 12. Нормативно-правовая база охраны труда	4	2	2			
13.	Тема 13. Обеспечение охраны труда.	4	2	2			
14.	Тема 14. Организация охраны труда на предприятиях.	4	2	2			
15.	Тема 15. Условия труда в предприятиях общественного питания.	4	2	2			
16.	Тема 16. Производственный травматизм.	4	2	2			
17.	Тема 17. Электробезопасность	4	2	2			
18.	Тема 18. Пожарная безопасность.	4	2	2			
19.	Тема 19. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию.	4	2	2		2	
	Итого за 4 семестр		20	20		2	Диф.Зачет
	ИТОГО:		32	32		8	Конт.работа, диф.зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
3 семестр			
1	Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания		12
2	Тема 1. Виды технического оснащения организаций общественного питания. Значение дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса. Классификация механического оборудования по назначению. Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, муки и теста, виды , назначение, устройство, принцип действия.	Лекция-дискуссия	2
3	Тема 2. Оборудование для подготовки сырья к производству. Классификация механического оборудования по назначению. Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, муки и теста, виды, назначение, устройство, принцип действия.		2
4	Тема 3. Оборудование для получения готовой продукции. Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное, водогрейное оборудование.		2
5	Тема 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов		2

	питания. Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки пищевой продукции.		
5	Тема 5. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.		2
6	Тема 6. Механическое оборудование. Машины для обработки овощей, картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, способы установки, степени автоматизации и механизации.		2
	Итого за 3 семестр		12
4 семестр			
	Раздел 2. Охрана труда.		20
10	Тема 10. Технологический процесс механической обработки овощей. Подготовка к работе машин для обработки продуктов, эксплуатация их с соблюдением правил техники безопасности, подбор оборудования по эксплуатационным характеристикам.	Лекция-дискуссия	2
11	Тема 11. Введение в охрану труда. Основные понятия в области охраны труда. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		2
12	Тема 12. Нормативно-правовая база охраны труда. Обеспечение нормативно-правовой базы охраны труда. Государственное управление охраной труда.		2
13	Тема 13. Обеспечение охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.		2
14	Тема 14. Организация охраны труда на предприятиях. Служба охраны труда на предприятии, назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда.		2
15	Тема 15. Условия труда в предприятиях общественного питания. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях.		2
16	Тема 16. Производственный травматизм. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины, их анализ: непроизводственные, производственные факторы в предприятии общественного питания. Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.		2
17	Тема 17. Электробезопасность. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм,		2

	их классификация. Факторы влияющие на тяжесть электротравм.		
18	Тема 18. Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятия, последствия не соблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила пожарной безопасности. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СанПин 21-61-97). Правила пожарной безопасности в РФ.		2
19	Тема 19. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила эксплуатации по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (тк материалам, конструкции, эксплуатации, элементы защиты, монтажу и т.д.)	Лекция-дискуссия	2
	Итого за 4 семестр		20
	Итого		32

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	3 семестр		
	Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания		28
1.	Тема 1. Виды технического оснащения организаций общественного питания. Значение дисциплины в профессиональной подготовке специалистов ресторанного бизнеса. Классификация механического оборудования по назначению. Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, муки и теста, виды , назначение, устройство, принцип действия.		2
2.	Тема 2. Оборудование для подготовки сырья к производству. Классификация механического оборудования по назначению. Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, муки и теста, виды, назначение, устройство, принцип действия.		2
3.	Тема 3. Оборудование для получения готовой продукции. Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное, водогрейное оборудование.	Видео-практикум	2
4.	Тема 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания. Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки пищевой продукции.		2
5.	Тема 5. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.		2

	Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.		
6.	Тема 6. Механическое оборудование. Машины для обработки овощей, картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, способы установки, степени автоматизации и механизации.		2
	Итого за 3 семестр		12
	4 семестр		
	Раздел 2. Охрана труда.		
7.	Тема 10. Технологический процесс механической обработки овощей. Подготовка к работе машин для обработки продуктов, эксплуатация их с соблюдением правил техники безопасности, подбор оборудования по эксплуатационным характеристикам.		2
8.	Тема 11. Введение в охрану труда. Основные понятия в области охраны труда. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		2
9.	Тема 12. Нормативно-правовая база охраны труда. Обеспечение нормативно-правовой базы охраны труда. Государственное управление охраной труда. Требования охраны труда. Законодательство Российской Федерации об охране труда		2
10.	Тема 13. Обеспечение охраны труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Государственное управление охраной труда Полномочия органов местного самоуправления.	Видео-практикум	2
11.	Тема 14. Организация охраны труда на предприятиях. Служба охраны труда на предприятии, назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда		2
12.	Тема 15. Условия труда в предприятиях общественного питания. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		2
13.	Тема 16. Производственный травматизм. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины, их анализ: непроизводственные, производственные факторы в предприятии общественного питания.		2

	Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.		
14.	Тема 17. Электробезопасность. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы влияющие на тяжесть электротравм.		2
15.	Тема 18. Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятия, последствия не соблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила пожарной безопасности. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СанПин 21-61-97). Правила пожарной безопасности в РФ.	Видео-практикум	2
16.	Тема 19. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила эксплуатации по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (тк материалам, конструкции, эксплуатации, элементы защиты, монтажу и т.д.) Эксплуатация торговых автоматов.		2
	Итого за 4 семестр		20
	Итого		32

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Часы
	3 семестр		
	Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания		
1.	Тема 7. Весоизмерительное оборудование Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
2.	Тема 8. Контрольно-кассовые машины Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
3.	Тема 9. Тепловое оборудование. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2
	Итого за 3 семестр		6
	4 семестр		
	Раздел 2. Охрана труда.		
4.	Тема 19. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям	собеседование	2

	Итого за 4 семестр		2
	Итого		8

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

По данной дисциплине в учебном плане предусмотрена в 3 семестре – контрольная работа, в 4 семестре – дифференцированный зачет.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 184 с. — 978-5-00032-234-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70818.html>
- 2 Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 128 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671. - ISBN 978-5-4475-4803-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>

4.1.2. Дополнительная литература:

1. 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

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

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/
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

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-за/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися контрольной работы и собеседования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
Умения: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуская 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 техноло-	Собеседование Контрольная работа	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 10

гического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования технику; Знания: – 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		
--	--	--