

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Фурсов Владимир Александрович
Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета
Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48
Уникальный программный ключ:
1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

индекс и наименование учебной дисциплины, согласно учебного плана

Специальность	43.02.15	Поварское и кондитерское дело
	код	наименование специальности
Форма обучения	очная	
	очная, заочная, очно-заочная	

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Магомедова Яна Владимировна

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций питания

(наименование дисциплины)

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, 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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–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
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
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.	оборудования; –способы организации
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.	рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; –правила
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	электробезопасности, пожарной безопасности; –правила охраны труда в
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.	организациях питания.
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.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т.ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	30
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в 3 семестре, в форме дифференцированного зачета в 4 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций
1	2	3	4
3 семестр		30/8	
Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания			
Тема 1.1 Виды технического оснащения организаций общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Возникновение и развитие экологии, как науки. Экология в системе естественных наук и ее структура. Разделы экологии, их характеристика. Связь экологии с другими науками. Приоритеты и задачи экологии. Особенности формирования экологических знаний в России.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.2. Оборудование для подготовки сырья к производству.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	в том числе:		
	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	
	Лабораторные работы	-	

	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	2	
Тема 1.3. Оборудование для получения готовой продукции.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное, водогрейное оборудование.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Классификация теплового оборудования по способу обогрева, технологическому назначению, источникам тепла. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное, жарочно-пекарное, варочно-жарочное, водогрейное оборудование.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 1.4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки пищевой продукции.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки пищевой продукции.	2	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	2	
Тема 1.5. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ОК09, ОК 10 ПК3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 5. Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	2	
Тема 1.6. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Машины для обработки овощей, картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, способы установки, степени автоматизации и механизации.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6. Машины для обработки овощей, картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, способы установки, степени автоматизации и механизации.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы			
Итого за 3 семестр		30	
4 семестр		42/12	
Раздел 2. Охрана труда			
Тема 2.1. Технологический процесс механической обработки овощей.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.,
	Подготовка к работе машин для обработки продуктов, эксплуатация их с соблюдением правил техники безопасности, подбор оборудования по эксплуатационным характеристикам.	2	

	в том числе:		ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 7. Подготовка к работе машин для обработки продуктов, эксплуатация их с соблюдением правил техники безопасности, подбор оборудования по эксплуатационным характеристикам.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.2. Введение в охрану труда.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Основные понятия в области охраны труда. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 8. Основные понятия в области охраны труда. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.3. Нормативно-правовая база охраны труда.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	Обеспечение нормативно-правовой базы охраны труда. Государственное управление охраной труда.	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Обеспечение нормативно-правовой базы охраны труда. Государственное управление охраной труда. Требования охраны труда. Законодательство Российской Федерации об охране труда Условия перехода России к устойчивому развитию. Концепция экологической безопасности РФ.	2	
	Контрольные работы	-	

	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4. Обеспечение охраны труда.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда.		
	в том числе:	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10. 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.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.5 Организация охраны труда на предприятиях.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6
	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	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 2.6 Условия труда в предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	6	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.,
	Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий труда на предприятиях.	2	

	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 12. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка к практическим занятиям, собеседование.		
Тема 2.7 Производственный травматизм.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	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.		
	в том числе:	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 13. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.8 Электробезопасность.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм.	2	

	в том числе:		5.6, ПК 6.1-6.4
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 14. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.9 Пожарная безопасность.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8., ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6
	Пожарная безопасность: понятия, последствия несоблюдения. 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	
	в том числе:		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 15. Пожарная безопасность: понятия, последствия несоблюдения. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.10 Требования безопасности торгово- технологическому оборудованию.	Содержание учебного материала	4	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	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.)	2	
	в том числе:		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	2	

	Практическое занятие № 16. 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	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		70	

В таблице пункта 2.2 в графе 3 указывается общее количество часов на изучение раздела дисциплины, а через дробь указывается количество часов, отводимое на изучение раздела дисциплины в форме практической подготовки.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, комплект учебной мебели, учебная доска. Мультимедийное оборудование: экран настенный, проектор, компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. — 13-е изд. — М.: Изда-тельский центр «Академия», 2017. — 320 с
3. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. — Ростов н/Д: Феникс, 2020. — 317 с.

3.2.2. Основные электронные издания

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, 2018. — 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, 2017.— 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, 2017. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с.: ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671. - ISBN 978-5-4475-4803-2; То же [Электронный ре-сурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 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

государственно-го 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/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: -классификации, основных технических характеристик, 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.	Соответствие результатов выполнения практическим работ примерам.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Умения: -определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии 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		Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий, дифференцированный зачет
--	--	--

