

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

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 (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ  
Т.А.Шебзухова

## 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

2024 год

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:

1 Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ  
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, ОК 10, 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;
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–методики расчета
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном 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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>производительности технологического оборудования;</p> <p>–способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>–правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>–правила охраны труда в организациях питания.</p>
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 рецептов 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 рецептов 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
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	20
в т.ч.:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы в 3 семестре, в форме дифференцированного зачета в 4 семестре</b>	



## 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
<b>3 семестр</b>		<b>30/8</b>	
<b>Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1 Виды технического оснащения организаций общественного питания.</b>	<b>1. Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	1. 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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	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	-		
<b>Тема 1.2. Оборудование для подготовки сырья к производству.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	<b>в том числе:</b>		
	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	
<b>Тема 1.3. Оборудование для получения готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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	
	<b>в том числе:</b>		
	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	-		
<b>Тема 1.4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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	
	<b>в том числе:</b>		
	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	-	

<b>Тема 1.5. Оборудование для хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.</b>	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	2	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
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.	2	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	Практическое занятие № 5. Холодильные предприятия. Производственные, базисные, распределительные, торговые, транспортные холодильники.	2	
	Контрольные работы	-	
<b>Тема 1.6. Механическое оборудование.</b>	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	2	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Машины для обработки овощей, картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, способы установки, степени автоматизации и механизации.	2	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	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	-		
<b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>			
<b>Итого за 3 семестр</b>		<b>30</b>	
<b>4 семестр</b>		<b>42/12</b>	
<b>Раздел 2. Охрана труда</b>			
<b>Тема 2.1. Технологический процесс механической обработки овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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	

	<b>в том числе:</b>		ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	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	-	
<b>Тема 2.2. Введение в охрану труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10
	Основные понятия в области охраны труда. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.	2	ПК 3.1-3.7,
	<b>в том числе:</b>		ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	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	-		
<b>Тема 2.3. Нормативно-правовая база охраны труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение нормативно-правовой базы охраны труда. Государственное управление охраной труда.	2	ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8.
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	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	-		

<b>Тема 2.4. Обеспечение охраны труда.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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.		
	<b>в том числе:</b>	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	<b>2</b>	
	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	-	
<b>Тема 2.5 Организация охраны труда на предприятиях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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	<b>2</b>	
	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	-		
<b>Тема 2.6 Условия труда в предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	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	
	<b>в том числе:</b>		
	Лабораторные работы	-	

**Тема 2.7  
Производственный  
травматизм.**

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 Подготовка к практическим занятиям, собеседование.	2	
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
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.		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
<b>в том числе:</b>	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	-	
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы влияющие на тяжесть электротравм.	2	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
<b>в том числе:</b>		
Лабораторные работы		
Практические занятия	2	

**Тема 2.8  
Электробезопасность.**

**Тема 2.9**  
**Пожарная**  
**безопасность.**

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	-	
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
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	
<b>в том числе:</b>		
Лабораторные работы	-	
Практические занятия	<b>2</b>	
Практическое занятие № 15. 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	
Контрольные работы	-	
Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
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	
<b>в том числе:</b>		
Лабораторные работы		
Практические занятия	<b>2</b>	
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	

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

**Тема 2.10**  
**Требования**  
**безопасности** **к**  
**торгово-**  
**технологическому**  
**оборудованию.**

ОК 01- 07, ОК 09, ОК 10  
ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4

	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

*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, 2014. — 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.: 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 пита-ния [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 пи-тания. 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 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/)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      -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.</p>	<p>Соответствие результатов выполнения практическим работ примерам.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>                      -письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b>                      -определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p>		<p><b>Текущий контроль:</b>                      - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;                      - оценка заданий для</p>

<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>		<p>самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий, дифференцированный зачет</p>
--	--	---