

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Горченева Е.В.

Рецензент: Покинтелица Н.И. профессор, доктор технических наук, зав. кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «СГУ» г. Севастополь.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

_____ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____ Донченко Я.А.

© Горченева Е.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» является базовой частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-7, 9-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета 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,</p>

оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
---	--

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	26
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>		1		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 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	1	Классификация и виды технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые технологическому оборудованию. Правила выбора технологического оборудования	1	О-2 стр 8-9	
Раздел 1. Механическое оборудование			21		
Тема 1.1. Понятие машины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	2	Классификация механического оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части и детали машин. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Автоматика безопасности	1	О-1 стр 136-140	
	3		1	О-2 стр 10-22	
Тема 1.2. Универсальные приводы, универсальные кухонные машины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	4	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. Способы организации рабочих мест в различных местах	1	О-1 стр 141-142 О-2 стр 23-48	
	<i>Практические занятия</i>				
	5	Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	1	МУ к ПЗ №1 О-1 стр 141-142 О-2 стр 23-48	
Тема 1.3. Технологическое оборудование для обработки овощей	<i>Содержание учебного материала</i>				
	6	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания	1	О-1 стр 143-148	
	7		1	О-2 стр 49-64	

и плодов		зелени (центрифуги). Классификация, виды, характеристика. Назначение, особенности устройства и принцип действия. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия</i>			
	8	Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	1	МУ к ПЗ №2 О-1 стр 143-148 О-2 стр 49-64
	9		1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Ответить на вопросы тестов		1		
Тема 1.4. Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 149-155 О-2 стр 65-78
	10	Оборудование для обработки мяса, рыбы и птицы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, рыбоочиститель. Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	
	11		1	
	<i>Практические занятия</i>			
	12	Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы	1	МУ к ПЗ №3 О-1 стр 149-155 О-2 стр 65-78
	13		1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Изучить материал и составить конспект (котлетоформовочная машина).				
Тема 1.5. Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 156-163 О-2 стр 79-107
	14	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеиватели, тестомесы, миксеры (взбивальные машины). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1	
	15		1	
	<i>Практические занятия</i>			
	16	Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	1	МУ к ПЗ №4 О-1 стр 156-163 О-2 стр 79-107
	17		1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Изучить материал и составить конспект (механизм дробления орехов и растирания мака МД)				
Тема 1.6. Технологическое	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 164-166
	18	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и		

оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров		зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Классификация, виды и характеристика. Назначение и принцип действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации		О-2 стр 108-114	
	<i>Практические занятия</i>				
	19	Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	МУ к ПЗ №5 О-1 стр 164-166 О-2 стр 108-114	
	<i>Самостоятельная работа</i>				
		Сравнительная характеристика слайсера и машины для нарезки гастрономических продуктов.	1	МР к СР №1	
Тема 1.7. Технологическое оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<i>Содержание учебного материала</i>				
	20	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1 1	Повторить конспект	
	21	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации			
<i>Практические занятия</i>					
	22	Подбор механического оборудования	1	МУ к ПЗ №6 Конспект	
	23		1		
Раздел 2. Тепловое оборудование			22		
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 167-177	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 ПК 7.1.1-7.5.5
	24	Классификация теплового оборудования по назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Способы организации рабочих мест. Общие правила безопасной эксплуатации. Правила электро- и пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания	1		
	25				
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>				
		Изучить материал и составить конспект (автоматика безопасности тепловых аппаратов)	1		ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 2.2.	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 178-	

Варочное технологическое оборудование.	26	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства: пищеvarочные котлы, пароварочные шкафы, макаронovарки (пастакукеры). Классификация и виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации		182 О-2 стр 125-166	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №7 О-1 стр 178-182 О-2 стр 125-166	
	27	Варочное технологическое оборудование			
Тема 2.3. Жарочно-пекарное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	28	Жарочно-пекарное оборудование: сковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, конвекционные печи. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация, виды. Назначение, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации			
	29		1		
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №8 О-1 стр 183-192 О-2 стр 167-192	
	30	Жарочно-пекарное технологическое оборудование			
	31		1		
	32	Текущая аттестация	1		
Тема 2.4. Многофункциональное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 189-195	
	33	Многофункциональное оборудование. Назначение, виды, преимущества, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов			
	34		1		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1		
Изучить отличительные особенности конвекционных печей и пароконвекционных					
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное технологическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>		1	О-1 стр 193-197 О-2 стр 193-222	
	35	Универсальное и водогрейное оборудование: плиты кухонные, кипятильники, водонагреватели. Классификация и виды кухонных плит и водогрейного оборудования. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации			
	36		1		
	<i>Практические занятия</i>		1	МУ к ПЗ №9, 10 О-1 стр 193-197 О-2 стр 193-	
	37	Многофункциональное и универсальное технологическое оборудование			
	38		1		
	39	Водогрейное оборудование	1		

				222	
Тема 2.6. Оборудование бариста	<i>Содержание учебного материала</i>				
	40	Оборудование для приготовления кофе отечественного и зарубежного производства. Назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации.	1	О-2 стр 295	
	41	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Классификация, назначение, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации	1		
Тема 2.7. СВЧ-аппараты	<i>Содержание учебного материала</i>				
	42	Назначение, отличительные особенности, особенности устройства, принцип работы СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации	1	О-2 стр 190	
Раздел 3 Холодильное оборудование			8		
Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании	<i>Содержание учебного материала</i>				
	43	Физические основы получения холода. Способы охлаждения. Холодильные машины. Правила выбора холодильного оборудования. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	О-1 стр 202-204 О-2 стр 234-236	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 ПК 7.1.1-7.5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		1		
Изучить понятие естественного охлаждения					
Тема 3.2. Холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины	<i>Содержание учебного материала</i>				
	44	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Назначение, особенности устройства и место установки: холодильные шкафы, камеры, прилавки и витрины. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиене	1	О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
	<i>Практические занятия</i>				
	45	Торгово-холодильное оборудование	1	МУ к ПЗ №11 О-1 стр 205-215 О-2 стр 239-248	
46	1				
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	47	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации	1	О-1 стр 210 О-2 стр 249	
	<i>Практические занятия</i>				
	48	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы	1	МУ к ПЗ №12 О-1 стр 210 О-2 стр 249	
49	1				

Льдогенераторы					
Раздел 4 Организация процессов кулинарного и кондитерского производства			10		
Тема 4.1. Классификация организация питания	<i>Содержание учебного материала</i>				
	50	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования	1		О-1 стр 7-28
Тема 4.2. Организация техническое оснащение процессов кулинарного кондитерского производства реализации готовой кулинарной продукции организациях питания	<i>Содержание учебного материала</i>				
	и 51	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1		О-1 стр 41-45 58-118
	52		1		
	Способы организации рабочих мест				
	<i>Практические занятия</i>				МУ к ПЗ №13
	и 53	Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1		О-1 стр 41-45 58-118
	и 54		1		
	и 55	Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1		МУ к ПЗ №14 О-1 стр 41-45 58-118
	и 56		1		
	и 57	Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1		МУ к ПЗ №15 О-1 стр 41-45 58-118
	и 58		1		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>				
	Работа с нормативной документацией		1		
	и 59	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2		
	и 60				
Всего:			64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»;

Оборудование учебного кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер. - Москва: «Академия», 2019. – 237, [1] с.: ил. [текст непосредственный].

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2017. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9 [текст непосредственный].

3. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

5. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

6. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Интернет-ресурсы

1. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> -

2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

3. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов <https://docs.cntd.ru/>

4. Каталог пищевого оборудования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://yandex.ru/search/?text=электролюкс%20профессионал&lr=146&clid=2270455&win=301>

5. Каталог пищевого оборудования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
6. Каталог технологического оборудования Машиностроительное предприятие «Аtesy» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.atesy.ru
7. Каталог технологического оборудования ОАО «ЧувашТоргТехника» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.abat.ru
8. Каталог технологического оборудования Торговый дом «Cryspi» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.cryspi.ru
9. Каталог технологического оборудования ООО «ИНТЭКО-Мастер» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.entecomaster.by
10. Каталог технологического оборудования Компания «Электролюкс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.professional.electrolux.ru
11. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru
12. Каталог технологического оборудования Компания «Торговый дизайн» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.t-d.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирование; -практических занятий; -оценки результатов самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменных ответов</p>

<p>продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>		
<p>Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>