

**СМОЛЕНСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕРХНЕДНЕПРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
общепрофессионального цикла  
ОП 03  
«Техническое оснащение организаций питания»  
специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

п.Верхнеднепровский  
2024г.

«Рассмотрено»

На заседании ПЦК спец. дисциплин

Протокол №... от.....

Председатель Новикова С.А.

«Утверждаю»

Директор СОГБПОУ

«Верхнеднепровский технологический  
техникум»

.....С.И. Журавлева

Рабочая программа ОП.03 **Техническое оснащение организаций питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Организация- разработчик:

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения «Верхнеднепровский технологический техникум»

Программу разработала:

**Преподаватель: Андронович Клавдия Петровна**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО. Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

**дисциплины:** В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
  - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

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

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, из них 66 часов лабораторно-практические работы самостоятельной работы обучающегося – 5 часов,

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
Лабораторно-практические работы	66
Самостоятельная работа студентов (всего)	5
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2. 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Уровень усвоения
<b>Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания</b>				
Тема 1.1. Основы организации производства	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	2	2
Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	<b>Содержание учебного материала:</b>		18	
	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	2
	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	2
	Практические занятия. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах. Практическое занятие.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	10	3

		Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.		
		Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе.	частично – поисковый, самостоятельная работа.	
<b>Содержание учебного материала</b>			14	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.		Организация рабочих мест в мясо- рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо-рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2
		Лабораторно- практическое занятие. Организации рабочих мест в мясо – рыбном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	6
		Лабораторно -практическое занятие. Организация обработки мяса и рыбы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	6
		Контроль знаний		
<b>Самостоятельная работа</b>			1	
1. Составить схему примерного размещения рабочих мест в мясорыбном цехе. 2. Выполнение презентации POWER POINT «Организация рабочих мест мясо-рыбного цеха».				

	<b>Итого за семестр</b>		36	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном	Лабораторно -практическое занятие. Организация обработки мяса и рыбы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	3
	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практическое занятие. Изучение устройства машин для обработки теста и полуфабрикатов посхемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	10	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Выполнение презентации POWER POINT « Оборудование кондитерского цеха»		1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2



	Практическое задание. Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	4	3
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	4	2
	Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практическое занятие. Изучение устройства теплового оборудования .	Тип – урок практический. Метод – частично поисковый,	6	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление схемы «Классификация теплового оборудования»		1	
Тема 1.7. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
	Практическое занятие. Изучение устройства и сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	10	3

	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка и написание реферата на тему «Организация работы холодного цеха»		2	
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	<b>Содержание учебного материала</b>		12	
		Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	6	2
		Практическое задание. Изучение устройства холодильного оборудования. Меры по обеспечению надежности и экономии	6	3
Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
		Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).	2	2
		Практическая работа. Оборудование для раздачи пищи	2	3
Тема 1.10. Организация работы по охране труда	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
		Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.	2	2

		Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	2	2
		Практические работы. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Законодательные и нормативно – правовое регулирование деятельности ПОП по обеспечению здоровья работников Виды инструктажей на предприятиях ПОП.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	4	3
		<b>Итого за семестр</b>		72	
		<b>Всего за курс</b>		108	

**Поурочно - тематическое планирование учебной дисциплины  
ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.**

№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика занятия	Наглядные пособия	Домашнее задание
<b>Тема 1.1. Основы организации производства 2-ч.</b>				
1-2	Особенности производственно- торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник <b>стр.</b>
<b>3Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании ПОП.- 2ч</b>				
3-4	Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник Золин В.П Технологическое оборудование п.о.п.. Интернет ресурсы: <a href="https://search.rsl.ru/ru/record/01001859283">https://search.rsl.ru/ru/record/01001859283</a> ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23324.pdf Учебник, стр3-17
<b>Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.- 18ч.</b>				
5-6	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 41-52 Интернет ресурсы
7-8	Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля –	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно –	Видео материал, схемы,	Учебник, стр41-46 Интернет ресурсы

	МОК – 250; КНН – 600М.	иллюстративный	иллюстрации	
9-10	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 49 Интернет ресурсы
11-12	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр49 Интернет ресурсы
13-14	Практическое занятие № 1.. Составление схемы способов очистки овощей и обработки овощей и картофеля на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
15-16	Практическое занятие № 2. Составление схемы примерного размещения оборудования в овощном цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
17-18	Лабораторная работа №1. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
19-20	Лабораторная работа № 2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
21-22	Лабораторная работа № 3. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин ы для приготовления картофельного пюре.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал.

			оборудование	
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.-14ч.				
23-24	Организация рабочих мест в мясо- рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо- рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 54-63 Интернет ресурсы
25-26	Практическое занятие№ 3. Составление схемы способов обработки мяса на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
27-28	Лабораторная работа № 4 . Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации фаршемешалки.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
29-30	Практическое занятие№ 4. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
31-32	Практическое занятие№ 5. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

33-34	Лабораторная работа № 5 . Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации машины для рыхления мяса.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
35-36	Практическое занятие№6 . Составление схемы способов обработки рыбы на машинах. Контроль знаний.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
.Итого за 3й семестр-36, из них 22 часа ЛПР.				
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.-2ч.				
37-38	Лабораторная работа № 6 .Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины РО – 1М.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.-14ч.				
39-40	Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 66,72 Интернет ресурсы
41-42	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Учебник, стр 66,72 Интернет ресурсы

43-44	Практическое занятие № 7. Составление схемы приготовления дрожжевого теста на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
45-46	Практическое занятие №8. Составление схемы приготовления слоеного теста на машинах.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
47-48	Лабораторная работа № 7. Изучение устройства машин для просеивания муки МПМ – 800;	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
50-51	Лабораторная работа №8. Изучение устройства взбивальных машин МВ – 35М;	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
52-52	Лабораторная работа № 9. Изучение устройства тестомесильных машин- ТММ – 1М;	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.-18ч.				
53-54	Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 94 Интернет ресурсы
55-56	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8;	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр156 Интернет ресурсы



			образцы	
57-58	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60. Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации образцы	Учебник, стр100 Интернет ресурсы
59-60	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации образцы	Учебник, стр126 Интернет ресурсы
61-62	Практическое задание №9. . Составление схемы примерного размещения оборудования в горячем цехе.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
63-64	Практическое занятие №10. . Изучение устройства теплового оборудования . Плиты электрические.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
65-66	Практическое занятие № 11. . Изучение устройства теплового оборудования . Пищеварочные котлы.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
67-68	Практическое занятие № 12. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы).	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

			оборудование	
69-70	Практическое занятие №13. Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.7. техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.-14ч.				
71-72	Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 20,88 Интернет ресурсы
73-74	Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 27,46 Интернет ресурсы
75-76	Практическое занятие №14. . Изучение устройства сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
77-78	Практическое занятие №15. . Изучение устройства сменных механизмов по схемам.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
79-80	Лабораторная работа № 10. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин для нарезки свежих овощей.	Тип – лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудования	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

81-82	Лабораторная работа № 11. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации сменных механизмов для нарезки вареных овощей.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
83-84	Лабораторная работа №12. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.	Тип –лабораторная работа. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.-12ч.				
85-86	Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 189 Интернет ресурсы
87-88	Холодильные шкафы. правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 193 Интернет ресурсы
89-90	Холодильные прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр 198 Интернет ресурсы
91-92	Практическое занятие №16. . Изучение устройства компрессионной машины, принципа ее действия.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
93-94	Практическое занятие № 17. Изучение устройства холодильных прилавков, витрин – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал

95-96	Практическое занятие № 18. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений. -4ч.				
97-98	Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр180 Интернет ресурсы
99-100	Практическое занятие. №19.. Изучение устройства оборудования для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации оборудование	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
Тема 1.10. Организация работы по охране труда-8ч.				
101-102	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.	Тип – урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, плакаты	Учебник, стр204 Интернет ресурсы
103-104	Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	Тип – комбинированный. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	Видео материал, схемы, иллюстрации	Учебник, стр211 Интернет ресурсы

			Бланки, образцы	
105-106	Практическое занятие. №20. . Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Законодательные и нормативно – правовое регулирование деятельности ПОП по обеспечению здоровья работников Виды инструктажей на предприятиях ПОП.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации Бланки, образцы	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
107-108	Практическое занятие. №21. Виды инструктажей на предприятиях ПОП.	Тип – урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа.	Видео материал, схемы, иллюстрации  Бланки, образцы	Отчет о проделанной работе, повторить изученный материал
	Итого за 4й семестр -72 часа, из них -44 часа ЛПР			
	Всего за курс-108 часов. Из них 66 ЛПР.			

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет Технического оснащения предприятий общественного питания.

Оборудование учебного кабинета :

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, телевизор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, «Академия», 2000г;
2. Хроменков М.В. Оборудование хлебопекарного производства. Москва 2002 ИРПО.  
Журналы  
Журнал «Питание и общество»;

**Интернет ресурсы:**

**<https://search.rsl.ru/ru/record/01001859283>  
[ru/ftp\\_share/\\_books/fragments/fragment\\_23324.pdf](https://search.rsl.ru/ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23324.pdf)**

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях Оценка выполнения индивидуальных заданий.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;	Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения индивидуальных заданий.
<b>Усвоенные знания:</b>	
характеристики основных типов организации общественного питания	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
учет сырья и готовых изделий на производстве	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования	Устный персональный опрос. Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Устный персональный опрос. Тестирование Оценка деятельности обучающихся на практических занятиях. Оценка выполнения контрольных работ Оценка выполнения контрольных работ

**Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)**

Процент результативности ( правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно