

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2025 14:04:59
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ОПЦ.03. Техническое оснащение организаций питания
индекс и наименование дисциплины по ОПОП

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

основное общее образование
уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

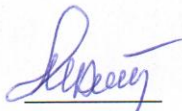
факультет среднего профессионального образования
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра ТППОПиТ
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности.

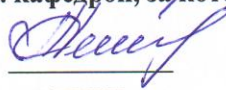
Разработчик


подпись

Ахмедов М.Э., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 13 » 09 2022 г.

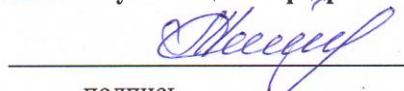
Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 18 » 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности

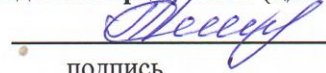

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

« 18 » 09 2023 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» от 18.09.2022 года, протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

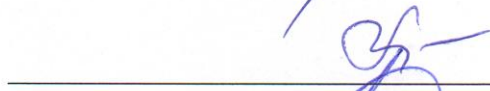
« 18 » 09 2022г.

Декан факультета



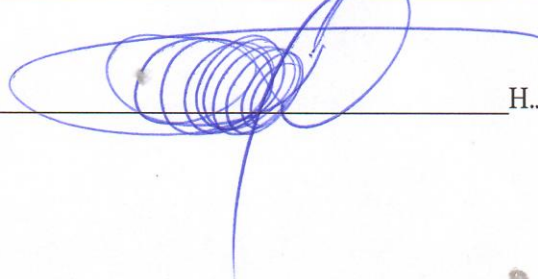
М.М. Абдусаламова

Начальник УО



Э.В. Магомаева

Проректор по УР



Н.Л. Баламирзоев

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	стр.
	УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ...	20
	ДИСЦИПЛИНЫ	

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ 03 Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПЦ 03. «Техническое оснащение организаций питания» относится к общепрофессиональному циклу ППССЗ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОПЦ 03. «Техническое оснащение организаций питания» обеспечивает формирование профессиональных компетенций по видам деятельности: организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления: холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания и практический опыт.

Код ПК	Умения	Знания	Практический опыт
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

	с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его	контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности,	
--	---	---	--

	назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	
--	--	--	--

	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		
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	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

	определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; 48 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при	
--	--	---	--

	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные	хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	
--	---	---	--

	мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести		
--	---	--	--

	документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,	виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроках ранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами.

	продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и	
--	---	---	--

	исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики	пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	
--	--	--	--

	выполняемых работ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работника (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		
--	---	--	--

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	71
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем:	60
в том числе:	
лекции	13/17
практические занятия	13/17
лабораторные работы	-
контрольные работы	-
консультации	-
Самостоятельная работа	3/8
Примерная тематика курсовых работ (при наличии)	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	Тема 1.1 Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	4	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 1. Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	4	
	Самостоятельная работа	2	

Раздел 2 Оборудование для обработки овощей, плодов и посуды	Тема 2.1 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства:	4	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 2. Картофелеочистительные и овощерезательные машины. Правила эксплуатации. Расчет производительности.	4	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 3 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Тема 3.1 Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	4	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 3. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработки мяса и рыбы	2	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 4. Варочное оборудование	Тема 4.1 1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. 2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 4. Классификация, назначение и устройство варочного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Расчет производительности.	2	
	Самостоятельная работа	1	

Раздел 5 Жарочное оборудование	Тема 5.1 1. Классификация жарочного оборудования. 2. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 5. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Расчет производительности	4	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 6 Универсальное и водогрейное оборудование	Тема 6.1 1. Универсальное тепловое оборудование. Устройство и принцип действия. 2. Назначение и устройство водогрейное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.	4	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 6 Правила безопасной эксплуатации универсального и водогрейного оборудования	4	
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 7. Оборудование для раздачи пищи	Тема 7.1 1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.	4	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 8 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Тема 8.1 1.Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. 2.Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). 3.Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. .	4	ПК 3.1 ПК 4.1
	Практическое занятие 8.	4	ПК 3.1

	Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов		ПК 4.1
	Самостоятельная работа	1	
Раздел 9 Весоизмерительное оборудование	Тема 9.1 Классификация весоизмерительного оборудования. Виды и характеристика.	2	ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Практическое занятие 11. Назначение и устройство. Правила эксплуатации	2	
ИТОГО:			
Лекций		30	
Практических занятий		30	
Самостоятельной работы		11	
Консультация		-	
Промежуточная аттестация в форме <u>экзамен</u>		-	
Всего:		71	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья № 210 (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Столы ученические;
 Стулья ученические;
 Стол учительский;
 Стул учительский;
 Тумба вкатная;
 Доска с магнитной поверхностью;
 Акустические колонки;
 Компьютер в комплекте;
 Проектор;
 Экран;
 Шкаф (для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);
 Нормативно-правовые документы;
 Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
 Учебная литература;
 Методические пособия.

Программное обеспечение

Операционная система Microsoft Windows 10;
 Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access); Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox;
 Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита;

Учебная аудитория №210 (для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Столы ученические;
 Стулья ученические;
 Стул учительский;

Стол учительский;
Рабочая станция;
Монитор;
Доска с магнитной поверхностью;
Проектор;
Экран;
Акустические колонки;
Микрофон;
Шкафы;
Нормативно-правовые документы;
Учебно-наглядные пособия (плакаты, таблицы);
Учебная литература;
Методические пособия.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.2.1. Печатные издания

Нормативно-правовые документы:

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://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. 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

Основная литература:

1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ Лутошкина Г.Г -2-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с.

5. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования/ С.Н.Радченко.-«Феникс», 2013-373с.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко.- М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018.-412с.

Электронные издания:

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
3. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и торговле.М. «Академия», 2018. -272с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Знать виды, типы и классы организаций общественного питания; классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и	«Отлично» - 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» - 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экзамен в виде: письменного/устного ответов

кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; методы контроля качества продуктов при хранении; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, пожарной безопасности; фактические или потенциальные Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Уметь использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; определять основные группы микроорганизмов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми	– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» - 3 балла Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае: – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.	
---	--	--

видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; оценивать эффективность использования оборудования; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; подготавливать посуду, приборы, стекло; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения		
--	--	--