

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2024 20:05:14  
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 ТШПОиТ  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

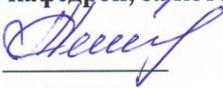
Форма обучения очная

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

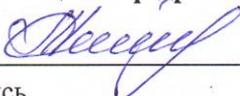
« 13 » 09 2022 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина

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

« 18 » 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности

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

« 18 » 09 2023 г.

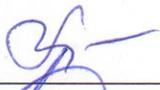
Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» от 18.09.2022 года, протокол № 1

Председатель предметной (цикловой) комиссии

 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ... ДИСЦИПЛИНЫ	20

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

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программе

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

	<p>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</p>	<p>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,</p>	
--	---	---	--

	<p>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;</p>	<p>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).</p>	
--	--	--	--

	<p>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</p>		
<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>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;</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

	<p>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</p>	<p>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).</p>	
--	---	--	--

	<p> 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 </p>		
--	---	--	--

	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 сроки хранения; правила проведения дезинфекции, 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.

	<p>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; 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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

	<p>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</p>	<p>пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания; порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).</p>	
--	---	--	--

	<p>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; выработать 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</p>		
--	--	--	--

## 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](http://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
<p><b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Знать</b>            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</p>	<p><b>«Отлично» - 5 баллов</b>            Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> </ul> <p>умеет делать выводы по излагаемому материалу.</p> <p><b>«Хорошо» - 4 балла</b>            Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса            - тестирование            - оценка результатов самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:            экзамен в виде: письменного/устного ответов</p>

<p>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</p> <p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p> <p><b>Уметь</b> 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 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> </ul> <p>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» - 3 балла</p> <p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> </ul> <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала. «Неудовлетворительно» - 2 балла</p> <p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> </ul> <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>	
---	--	--

<p> 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 </p>		
--	--	--