Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:01:56
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

**Образовательное частное учреждение высшего образования**

**«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»**

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)**

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор Международного дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Техническое оснащение организаций питания**

**Специальность**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника**
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения: очная**

на базе основного общего образования

**Москва**

Рабочая программа дисциплины «Техническое оснащение организаций питания». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело/ – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа учебного предмета составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

*(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)*

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

## 2. 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<br>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 санитарногигиенических 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 видами профессиональной | 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 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его | сапрофитных и патогенных микроорганизмов; правила электробезопасности, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | назначению с учѐтом 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 | 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). | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 4.1<br>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 | 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 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; | 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 учѐтом 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 | 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). | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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 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 учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; | 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 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | проводить микробиологические | 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<br>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. | 4 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| | Практическое занятие 1.<br>Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | безопасной эксплуатации.<br><br>Самостоятельная работа | <br><br>2 | |
| Раздел 2<br>Оборудование для обработки овощей, плодов и посуды | Тема 2.1<br>Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: | 4 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| | Практическое занятие 2.<br>Картофелеочистительные и овощерезательные машины. Правила эксплуатации. Расчет производительности. | 4 | |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| Раздел3<br>Оборудование для обработки мяса, рыбы | Тема 3.1<br>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<br>ПК 4.1<br>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<br>1.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.<br>2.Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>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<br>1. Классификация жарочного оборудования.<br>2. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила безопасной эксплуатации | 2 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| | Практическое занятие 5. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Расчет производительности | 4 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| | Самостоятельная работа | 1 | |
| Раздел 6 Универсальное и водогрейное оборудование | Тема 6.1<br>1. Универсальное тепловое оборудование. Устройство и принцип действия.<br>2. Назначение и устройство водогрейное оборудование. Правила безопасной эксплуатации. | 4 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>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<br>1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 4 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| | Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья. | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа | 2 | |
| Раздел 8<br>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины | Тема 8.1<br>1.Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.<br>2.Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).<br>3.Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.<br>. | 4 | ПК 3.1<br>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<br>Весоизмерительное оборудование | Тема 9.1<br>Классификация весоизмерительного оборудования. Виды и характеристика. | 2 | ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>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 экзамен | | - | |
| 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. 1324-03Гигиенические 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**:<br>**Знать**<br>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**<br>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>~ демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;<br>~ исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;<br>~ правильно формирует определения;<br>~ демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативноправовой литературой;<br>умеет делать выводы по излагаемому материалу.<br><br>**«Хорошо» - 4 балла**<br>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>~ демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; | Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы.<br><br>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 | ~ достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;<br>~ демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;<br>умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.<br>**«Удовлетворительно» - 3 балла**<br>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:<br>~ демонстрирует общее знание изучаемого материала;<br>~ испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;<br>~ знает основную рекомендуемую литературу;<br>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.<br>**«Неудовлетворительно» - 2 балла**<br>Ставится в случае:<br>~ незнания значительной части программного материала;<br>~ не владения понятийным аппаратом дисциплины;<br>~ допущения существенных ошибок при изложении | |

| | | |
|---|---|---|
| и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми | учебного материала;<br>~ неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;<br>неумения делать выводы по излагаемому материалу. | |

| | | |
|---|---|---|
| видами профессиональной деятельности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом 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 | | |