

Приложение 27

К основной профессиональной образовательной программе  
(программе подготовки специалистов среднего звена)  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на ПЦК преподавателей  
дисциплин сферы обслуживания  
Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/М.В.Русских/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОПД.03. «Техническое оснащение организаций питания»  
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Орлов, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Составитель:**

Васенина Надежда Александровна - преподаватель КОГПОБУ «ОВСХК»

**Техническая экспертиза:** Щенникова Любовь Валентиновна председатель ПЦК преподавателей дисциплин сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, созданная на основе примерной программы Министерства образования РФ, с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине, логику изучения предмета с указанием последовательности тем, вопросов и общей дозировки времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по учебной дисциплине, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровневых планируемых предметных результатов. В содержании выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем (разделов) соответствует развитию обучающихся и усвоению материала.

**Рассмотрено и рекомендовано  
ПЦК преподавателей  
дисциплин сферы обслуживания  
протокол № 1 от 31 августа 2022 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»**

## **1.1. Нормативно-правовое и методическое обеспечение разработки рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565;
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Локальных актов Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

## **1.2. Область применения программы**

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

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе очно-заочной формам обучения.

## **1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Общая трудоемкость: **64 час.**

Обязательная часть программы включает: **64 час.**

## **1.4. Цели планируемые результаты освоения дисциплины:**

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является дисциплиной:

- формирование знаний и навыков определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В программу включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

Особое внимание в программе уделяется формированию у обучающихся современного экономического мышления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• Личностных:**

- самоопределение-внутренняя позиция обучающегося, самоидентификация, самоуважение, самооценка;
- смыслообразование – мотивация (учебная, социальная), границы собственного знания и «незнания»;
- ценностная и морально этическая ориентация – ориентация на выполнение морально-нравственных норм, способность к решению моральных проблем, на основе децентрации и оценка своих поступков.

**• Метапредметные:**

- Регулятивные – управление своей деятельностью, контроль и коррекция, инициативность и самостоятельность;
- Коммуникативные – речевая деятельность, навыки сотрудничества;
- Познавательные – работа с информацией, учебными моделями, использование знако-символических средств, общих схем решения, выполнение логических операций сравнения, анализа и др.

**• Предметные:**

- Основы системы научных знаний;
- Опыт «предметной» деятельности- по получению, преобразованию, и применение нового знания;
- Предметные и метапредметные действия с учебным материалом.

Выпускник, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

<p><b>ОК 10</b></p>	<p>правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>-оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>-методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>-способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>
---------------------	--	---

### 1.5. Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очное)

Вид учебной работы	Количество часов очное
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Объём работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)</b>	<b>64</b>
в том числе:	
<b>Теоретическое обучение</b>	36
Практические занятия	28
Лабораторные занятия	-
Курсовое проектирование	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Консультации	
Промежуточная аттестация	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение торговых организаций»

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личностные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала Классификация торгового технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	ПК 1.1; 1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос
<b>РАЗДЕЛ 1. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	Содержание учебного материала Классификация торгового технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания, дифференцированный опрос



	<p>Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>				
<p><b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.</p> <p>ЛР 6,17</p>		<p>Фронтальный опрос</p>
	<p>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.</p>				
	<p>Практические занятия</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.</p>	2	<p>ОК 1-7, 9-10</p>		<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач</p>				

	и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.				
Самостоятельная работа					
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные				

	<p>машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.</p>	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>				
<p><b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебоборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>	2			Фронтальный опрос, тестовые задания
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		<p>ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.</p> <p>ОК 1-7, 9-10</p>	ЛР 6,17	

<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	тестовые задания, дифференцированный опрос
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.				
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10  2,3	ЛР 6,17	тестовые задания, устный опрос  Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
	Практические занятия				
<b>Тема 1.8.</b>	Содержание учебного материала	2		ЛР 6,17	

<b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.				тестовые задания, устный опрос
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>РАЗДЕЛ 2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	Содержание учебного материала				
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>			
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 2.2.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>			ЛР 6,17

<b>Варочное оборудование</b>	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				дифференцированный устный опрос
	Практические занятия	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.				
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания,
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности
Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.					

	Самостоятельная работа				сти студентов, выступление	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.					
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный и индивидуальный опрос	
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.					
	Практические занятия	2			ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.					
	Самостоятельная работа					
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.					
<b>Тема 2.5.</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	дифференцированный опрос	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устрой-					

<p><b>Универсальное и водогрейное оборудование</b></p>	<p>ство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p>		<p><b>ОК 1-7, 9-10</b></p>		
	<p>Практические занятия</p>	<p>2</p>			<p>Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление</p>
	<p>Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.</p>				
	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>2</p>			
<p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>					
<p><b>Тема 2.6. Оборудование для бариста. Оборудование для раздачи пищи</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p><b>ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.</b></p> <p><b>ОК 1-7, 9-10</b></p> <p>2,3</p>	<p>ЛР 6,17</p>	<p>Фронтальный опрос, тестовые задания,</p>
	<p>Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p>	<p>2</p>			
	<p>Практические занятия</p>	<p>2</p>			



	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 2.7. СВЧ-аппараты</b>	Практические занятия	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.				
	Самостоятельная работа		ОК 1-7, 9-10		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>РАЗДЕЛ 3. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
<b>Тема 3.1</b>	Содержание учебного материала	2		ЛР 6,17	

<b>Классификация холодильного оборудования</b>	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.				Фронтальный опрос, тестовые задания
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	Содержание учебного материала				Тестирование, устный опрос
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2		ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1. ЛР 6,17	
	Практические занятия			ОК 1-7, 9-10	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2			
Самостоятельная работа					
Работа над учебным материалом, ответы на кон-					

	контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	Практические занятия	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	Самостоятельная работа		ОК 1-7, 9-10		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации				
	Практические занятия	2	ОК 1-7, 9-10		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов				
Самостоятельная работа					

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>ВСЕГО:</b>	<b>64</b>			

### 2.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное)

Вид учебной работы	Количество часов очное
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Объём работы, обучающихся во взаимодействии с преподавателем по учебным занятиям (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
<b>Теоретическое обучение</b>	6
Практические занятия	8
Лабораторные занятия	-
Курсовое проектирование	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
Консультации	
Промежуточная аттестация	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

**2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение торговых организаций»**

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Личностные результаты	Методы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
<b>Введение</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 1.2; 2.1; 2.2; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.				
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>РАЗДЕЛ 1. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания, диф-
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали				

	<p>машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.</p>		<b>ОК 1-7, 9-10</b>		ференцированный опрос
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	Самостоятельная работа				
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	<b>ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.</b>	ЛР 6,17	Фронтальный опрос
	Практические занятия		<b>ОК 1-7, 9-10</b>		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин.	2			
	Самостоятельная работа				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия (самостоятельная работа)	2		Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.				
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.4.</b>	Содержание учебного материала	2		ЛР 6,17	

<b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания	
	Практические занятия (самостоятельная работа)				Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.					
	Самостоятельная работа					
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений					
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебоборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации					
	Самостоятельная работа					



	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.  ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	тестовые задания, дифференцированный опрос
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.				
	Самостоятельная работа  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	тестовые задания, устный опрос
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия	2	ОК 1-7, 9-10  2,3	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.				
Самостоятельная работа					

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	тестовые задания, устный опрос
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.				
	Самостоятельная работа		ОК 1-7, 9-10		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>РАЗДЕЛ 2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	тестовые задания, дифференцированный опрос
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации				
	Самостоятельная работа		ОК 1-7, 9-10		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	дифференцированный устный опрос
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступления
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.				
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 2.3.</b>	Самостоятельная работа	2			

<b>Жарочное оборудование</b>	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				Фронтальный опрос, тестовые задания,
	Практические занятия (самостоятельная работа)	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.				
	Самостоятельная работа				
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.					
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Фронтальный и индивидуальный опрос
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия (самостоятельная работа)	2	ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.				
Самостоятельная работа					

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	ЛР 6,17	дифференцированный опрос
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	Практические занятия (самостоятельная работа)	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.				
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 2.6.</b>	Самостоятельная работа	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.	ЛР 6,17	Фронтальный опрос, тестовые задания,
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного				

<b>Оборудование для бариста.</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		<b>ОК 1-7, 9-10</b>  <b>2,3</b>		
	Практические занятия Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 2.7. СВЧ-аппараты</b>	Практические занятия (самостоятельная работа)	2	<b>ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.</b>  <b>ОК 1-7, 9-10</b>	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.				
	Самостоятельная работа				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>РАЗДЕЛ 3. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>					
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация холодильного оборудования</b>	Самостоятельная работа	2			Фронтальный опрос, тестовые задания
	Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.				
	Самостоятельная работа				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.				
<b>Тема 3.2</b> <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	Самостоятельная работа	2			Тестирование, устный опрос
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				

	<p>Практические занятия (самостоятельная работа)</p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.</p>	2			Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>				
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<p>Практические занятия (самостоятельная работа)</p> <p>Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p>	2	<p>ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1.</p>	ЛР 6,17	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		<p>ОК 1-7, 9-10</p>		
<b>Тема 3.4.</b>	Самостоятельная работа	2		ЛР 6,17	Фронтальный опрос,
	<p>Льдогенераторы. Устройство, принципы</p>				



Льдогенераторы	действия, правила безопасной эксплуатации			тестовые задания
	Практические занятия	2	ПК 1.1; 2,1; 3.1; 4.1; 5.1. ОК 1-7, 9-10	Наблюдение за выполнением практической работы, оценка деятельности студентов, выступление
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов			
	Самостоятельная работа			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>ВСЕГО:</b>		<b>64</b>		

## Темы рефератов

1. Универсальные кухонные машины.
2. Сортировочно-калибровочное оборудование.
3. Посудомоечные машины.
4. Машины для мытья овощей.
5. Машины и механизмы для очистки картофеля.
6. Измельчительное оборудование.
7. Машины и механизмы для нарезки сырых овощей.
8. Машины и механизмы для обработки мяса.
9. Машины и механизмы для приготовления теста.
10. Машины и механизмы для обработки рыбы.
11. Месильно-перемешивающее оборудование.
12. Машины для нарезки продуктов на ломти.
13. Дозировочно-формовочное оборудование для теста и кремов.
14. Пищеварочные котлы.
15. Аппараты с инфракрасным нагревом.
16. Тепловые аппараты для жарки на нагретой поверхности.
17. Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре).
18. Универсальное тепловое оборудование.
19. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле (СВЧ).
20. Водогрейное оборудование.
21. Современное тепловое оборудование.
22. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии.
23. Современные линии раздачи.
24. Автоматы для жарки и выпечки.
25. Прессующее оборудование.
26. Оборудование для перемешивания жидких и вязких продуктов.
27. Рациональная эксплуатация и основные тенденции в совершенствовании теплового оборудования.
28. Очистительное оборудование.
29. Рациональное применение механических весов на предприятиях общественного питания.
30. Новинки весоизмерительного оборудования.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 образовательные технологии

При реализации учебной дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Личностно-ориентированная технология.

Личностно-ориентированные технологии ставят в центр образовательной системы личность студента, обеспечение комфортных, бесконфликтных и безопасных условий ее развития, реализации ее природного потенциала. Личностно-ориентированные технологии имеют целью разностороннее, свободное и творческое развитие студента как субъекта деятельности.

2. Системно - деятельностный подход - организация учебного процесса, в котором главное место отводится активной и разносторонней, в максимальной степени самостоятельной познавательной деятельности обучающегося. Одной из главных задач педагога является организация учебной деятельности таким образом, чтобы у учащихся сформировались потребности и способности в осуществлении творческого преобразования учебного материала с целью овладения новыми знаниями в результате собственного поиска.

3. Проблемное обучение – это система проблемных ситуаций, в ходе решения которых обучающийся овладевает содержанием предмета. Формами решения проблемных ситуаций могут быть: проблемные задачи и задания, проблемная лекция, задачи исследовательского характера, дискуссии, работа с историческими документами, текстами с проблемной направленностью.

Основная цель данной технологии заключается в создании проблемных ситуаций, в осознании, принятии и разрешении этих ситуаций в ходе совместной деятельности обучающихся и преподавателя.

4. Информационно-коммуникативные технологии (ИКТ) – это система технологий обучения, основанная на организации процесса обучения и усвоения знаний с применением средств информационных технологий и компьютерных коммуникаций. Под информационными технологиями понимаются процессы накопления, обработки, представления и использования информации с помощью электронных средств.

5. Технология коллективного способа обучения (КСО) – такая форма обучения, при которой все участники работают друг с другом в парах и состав пар периодически меняется. Виды работ в отдельно взятой паре: обсуждение чего-либо, совместное изучение нового материала, обучение друг друга, тренировка, проверка.

6. Метод проектов - предполагает совокупность приемов, действий, обучающихся для достижения поставленной задачи – решения проблемы. Работая над проектом, обучающиеся получают возможность самостоятельно работать, приобретать и расширять полученные знания в процессе практической деятельности.

Метод проектов позволяет интегрировать различные виды деятельности, делая процесс обучения более увлекательным, более эффективным. Благодаря использованию метода проектов развиваются умения: анализа ситуации; поиска и отбора необходимой информации; моделирования ситуации; рассмотрения стратегий и вариантов действий; принятия решений; выбора стратегии поведения; коммуникативных навыков; проведения социологических исследований; умения работать с источниками. В рамках данной технологии так же оформляется отношение к ценностям: ответственного принятия решений; терпимости; компромиссу; активного участия в общественной жизни; сознательному отношению к процессам, протекающим в обществе; стремлению к образованию и самообразованию; готовности к улучшению общественной жизни.

### 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), механическое, тепловое, холодильное оборудование.

### 3.3 Информационное обеспечение обучения

#### Печатные издания:

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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

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

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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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

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.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

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», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### 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, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью произ-</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите</li> </ul>

<p>водства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>-выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>-оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>-планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>-контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>-оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>-рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>отчетов по практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	---

## 5. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК

должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение социальной значимости профессиональной деятельности.</li> <li>- определение положительных и отрицательных сторон профессии.</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	<p>Психологическое анкетирование, наблюдение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация)</li> <li>- решение проблемных ситуаций</li> <li>- дискуссии</li> <li>- индивидуальные задания</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение социальной значимости профессиональной деятельности</li> <li>- определение основных видов деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда</li> <li>- организация рабочего места</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ, групповой работы, устных выступлений;</li> <li>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания;</li> <li>- анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся.</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.</li> <li>- определение перспектив трудоустройства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение проблемных ситуаций</li> <li>- дискуссии</li> <li>- индивидуальные задания</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач;</li> <li>- четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде;</li> <li>- построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации</li> <li>- включение в коллективное обсуждение рабочей ситуации.</li> </ul>	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>-излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы;</li> <li>-особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных работ, групповой работы, устных выступлений;</li> <li>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-описывать значимость своей профессии</li> <li>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);</li> <li>-сущность гражданско-патриотической позиции;</li> <li>-Общечеловеческие ценности;</li> <li>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за студентами во время выполнения заданий;</li> <li>- мотивация студентов на получение дополнительных знаний;</li> <li>-повышение самооценки обучающихся</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</li> <li>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся.</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление поиска информации на различных электронных носителях.</li> <li>- извлечение информации с электронных носителей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся (изучение, конспектирование, реферирование, КР);</li> <li>- оценка преподавателем конспектов, обучающихся;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представление информации в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения.</li> <li>- создание презентации в различных формах.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач;</li> <li>- наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания;</li> <li>-поисковые задания (мультимедийная презентация).</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся;</li> <li>- анализ и оценка преподавателем</li> </ul>

**Формы и методы контроля и оценки результатов** обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие профессиональные компетенций.

Результата (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью про-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Индивидуальный;</li> <li>Групповой;</li> </ul>

<p>полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>изводства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p>	<p>Комбинированный; Фронтальный;</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> </ul>	<p>самоконтроль</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>• оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>• планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> </ul>	
<p>ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>• оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> </ul>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>• проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>	

<p>сложного ассортимента</p>	<p>сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> </ul>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента,</li> </ul>	

<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</li> </ul>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение посуды для подачи термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; – правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 3.5. Осуществлять</p>		

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	

<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
<p>ПК 6.2. Осуществлять</p>		



текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		

#### Перечень личностных результатов

Код	Наименование результата обучения
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания