# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Новобурасский филиал

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Бочкарева

«20» мая 2024г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

# 2024г.

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** |
| зам. зав. по УМР | |
| ГАПОУ СО БТА |
|  |
|  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В | |
| «20» мая 2024г | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено** на заседании | |
| методической комиссии специальных | |
| дисциплин |  |
|  |  |
| Председатель комиссии |  |
| /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./ | |
| Протокол № 5, от «20» мая 2024г | |
| Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |

Рабочая программа учебной дисциплины

**«Техническое оснащение и организация рабочего места »** разработана в соответствии

с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года

№1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-1703331 31 марта 2017г.

|  |  |
| --- | --- |
| **ОДОБРЕНО** методическим советом |  |
| ГАПОУ СО БТА |  |
| Протокол № 5, от «20» мая 2024г | |
| Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_ Шалакова О.В / | |

Составитель(и)(автор): Попова С.М. преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СОБТА

# СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
      1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего мест**» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

* + 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии игигиены.

# Цель и планируемые результаты освоениядисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

-характеристики основных типов организации общественного питания;

-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

-учет сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

# уметь:

-организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

-подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания,

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК,**  **ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК1.1-1.4,  ПК2.1-2.8,  ПК3.1-3.6,  ПК4.1-4.5,  ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтомправил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстреннойситуации | 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;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и  кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарнойбезопасности;  правила охраны труда в организацияхпитания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части.  Правильно выявлять и  эффективно искать информацию, необходимую для решения  задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной  деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска  информации | Номенклатура информационных  источников применяемых в |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | профессиональной деятельности Приемы структурирования  информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой  документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории  профессионального и личностногоразвития | Содержание актуальной  нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развитияи  самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе  выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической  безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения  ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства  информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы  (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональныетемы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональнойдеятельности | правила построения простых и сложных предложений на профессиональныетемы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие ипланируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие  профессиональные темы | профессиональной направленности |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 13** |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно –исторического развития потенциала области | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

* + 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебнойработы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **102** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 42 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 40 |
| самостоятельная работа | 20 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** |  |

* + 1. ***Тематический план и содержание учебнойдисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименованиеразделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемыеэлементы***  ***компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** |  |  |
| ***Тема 1.1* Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9,***  ***10***  ***ПК1.1-1.5***  ***ПК2.1-2.8***  ***ПК3.1-3.6***  ***ПК4.1-4.5***  ***ПК5.1-5.5***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных  типов организаций питания. Специализация организаций питания |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Составление таблицы « Классификация предприятий общественного питания по различным признакам»  Составление схем размещения оборудования с учетом технологического процесса.  Решение ситуационных задач « Правила хранения готовой кулинарной продукции | ***4*** |
| ***Тема 1.2***  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ОК 1-7, 9,***  ***10***  ***ПК1.1-1.5***  ***ПК2.1-2.8***  ***ПК3.1-3.6***  ***ПК4.1-4.5***  ***ПК5.1-5.5***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***1.*** Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, заготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации  рабочих мест повара. |
| ***2.*** Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приѐмки,храненияи  отпуска сырья, пищевых продуктов |
| ***3.*** Характеристика способов кулинарной обработки |
| ***4.*** Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и  приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| ***5.*** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности  организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях |
| ***6.*** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной  продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| ***7.*** Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| ***8.*** Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству  кондитерской продукции |
| ***9.*** Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к  хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания |  |  |
| ***Тематика практических занятий*** | ***16*** | ***ОК 1-7, 9,***  ***10***  ***ПК1.1-1.5***  ***ПК2.1-2.8***  ***ПК3.1-3.6***  ***ПК4.1-4.5***  ***ПК5.1-5.5***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***1.*** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по  индивидуальным заданиям). | ***8*** |
| ***2.*** Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции  (по индивидуальным заданиям). | ***4*** |
| ***3.*** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по  индивидуальным заданиям) | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Составление схем размещения оборудования с учетом технологического процесса.  Решение ситуационных задач « Правила хранения готовой кулинарной продукции  Составление отчетности материально – ответственных лиц. | ***4*** |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования***  ***кулинарного и кондитерского производства*** |  |  |
| ***Тема 2.1 Механическоеоборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***12*** | ***ОК 1-7, 9,***  ***10***  ***ПК1.1-1.5***  ***ПК3.1-3.6***  ***ПК4.1-4.5***  ***ПК5.1-5.5***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***1.*** Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила  безопаснойэксплуатации |
| ***2.*** Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и  характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| ***3.*** Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.  Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| ***4.*** Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и  устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| ***5.*** Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной  эксплуатации |
| ***6.*** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение,  правила безопасной эксплуатации |
| ***Тематика практическихзанятий*** | ***14*** |
| ***1.***Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и  картофеля. | ***6*** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | ***8*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся***  Составление схемы классификации основного технологического оборудования. | ***4*** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования и заполнение таблиц  Правила безопасной эксплуатации различного вида. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения механического оборудования". |  |  |
| ***Тема 2.2 Тепловое***  ***оборудование*** | ***Содержаниеучебногоматериала*** | ***12*** | ***ОК 1-7, 9,***  ***10***  ***ПК2.1-2.8***  ***ПК3.1-3.6***  ***ПК4.1-4.5***  ***ПК5.1-5.5***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***1.*** Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основныхспособов нагрева.  Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| ***2.*** Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила  безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной э ксплуатации |
| ***3.*** Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное  оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| ***4.*** Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила  безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| ***Тематика практических занятий*** | ***6*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации тепловогоо борудования | ***4*** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового  оборудования. | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***4*** |  |
| Изучение возможных неисправностей теплового оборудования и способы их устранения и заполнение таблиц «Возможные неисправности теплового оборудования и способы их устранения. |
| ***Тема 2.3 Холодильноеоборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | ***ОК 1-7, 9,***  ***10***  ***ПК1.1-1.5***  ***ПК2.1-2.8***  ***ПК3.1-3.6***  ***ПК4.1-4.5***  ***ПК5.1-5.5***  ***ЛР1-ЛР24*** |
| ***1.*** Классификация и характеристика холодильного оборудования,  Способы охлаждения(естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации |
| *2.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| ***Тематика практических занятий*** | ***4*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | ***4*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | 4 |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования и заполнение таблиц | ***4*** |
| ***Всего:*** | | ***106*** |  |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ

* 1. Реализация программы учебной дисциплины проходит в

Кабинете №6 *«*Технического оснащения и организации рабочего места*»*,

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 (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

# Информационное обеспечение реализации программы

# Печатные издания*:*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандарт информ, 2014.-III, 8с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандарт информ, 2014.-III, 48с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандарт информ, 2014.-III, 10с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт«Кондитер/Шоколатье»
7. 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», 2017. – 416с.
8. 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», 2018. –336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.
10. 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. – 432с.

12

# Электронные издания:

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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&amp;nd=102063865&amp;rdk&amp;backlink=1)
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].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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/>
4. <http://www.horeca.ru/>Главный портал индустрии гостеприимства ипитания
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», 2018 - 373с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.:

«Ресторанные ведомости», 2016 – 128 с.

1. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 – 162 с.

13

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологическогооборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее креализации;  правила выборатехнологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерскойпродукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарнойбезопасности;  правила охраны труда в организациях питания. | *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* | ***Текущий контроль при проведении:***  *-*  *письменного/устног о опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устныхответов,*  *-тестирования.* |
| **Умение:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарнойбезопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование,инвентарь,инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтомправилтехникибезопасности, санитарии и пожарной безопасности,  правильно ориентироваться в | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие* | ***Текущий контроль:***   * *защитаотчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* * *оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* * *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий впроцессе практических/лабораторных занятий*   ***Промежуточная*** |

14

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| экстреннойситуации | *требованиям* | ***аттестация****:* |
|  | *инструкций,* | *- экспертная оценка* |
|  | *регламентов* | *выполнения* |
|  | *-Рациональность* | *практических* |
|  | *действий и т.д.* | *заданийна* |
|  |  | *зачете/экзамене* |

15