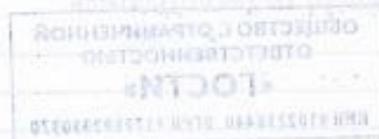


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено и утверждено
на заседании Педагогического совета
Протокол № 5 от 11 июня 2019г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ РК
"Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна"
Е.С.И.
11 июня 2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Симферополь
2019

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
профессии «Повар, кондитер»
Протокол № 4 от «07» июня 2019г.
Председатель Е.Н. Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

А.А. Сиверс
«07» июня 2019г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ГОСТИ»
ИНН 9102238440 ОГРН 1179102030370

«11» июня 2019

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Разработчик: Тригорова Елена Николаевна –преподаватель специальных дисциплин первой категории.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 17 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** является обязательной частью общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Учебная дисциплина **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 – 08,09,10, 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 и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10 | 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 | 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 кулинар- |

| | | |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>ной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |
| <p>ОК 01</p> | <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> | <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: 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 соци-</p> |

| | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>альном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального</p> |

| | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | развития и самообразования |
| | | Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| | | Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, | Умения: описывать значимость своей профессии |

| | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| | | Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. |
| | | Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |

| | | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> |
| <p>ОК 10</p> | <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> | <p>Умения: 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 профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

| | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Объем образовательной программы | 84 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 48 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 20 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | - |
| Самостоятельная работа | 16 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета | 1 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое обслуживание и организация рабочего места

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1 | Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания | 13 | |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | 2 | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | Самостоятельная работа обучающихся №1 1. «Характеристика основных типов организаций питания». 2. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений | 2 | |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных 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 приёмки, хране- | 11 | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|
| ния и 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 | 6 | ОК 1-7, 9, 10 |
| Практическое занятие № 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья | 2 | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 |
| Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции | 2 | ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции | 2 | |
| Самостоятельная работа обучающихся № 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов: | 6 | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления п/ф . 3. Организация реализации готовой кулинарной продукции. | | |
| Раздел 2 | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | 35 | |
| Тема 2.1 Механическое оборудование | Содержание учебного материала | 13 | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | 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 практических занятий | 4 | |
| | Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля | 2 | |
| Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 | | |

| | | | |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Самостоятельная работа обучающихся № 4</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, учебной и специальной технической литературы. Составление сообщений, докладов и презентаций. Подбор иллюстративной информации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Универсальные приводы», 2. «Оборудование для обработки рыбы», 3. «Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации». 4 «Пакоджет». | 4 | |
| <p>Тема 2.2 Тепловое оборудование</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 17 | <p>ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p> |
| | <p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p> | | |
| | <p>2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> | | |
| | <p>3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> | | |
| | <p>4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> | | |
| | <p>Тематика практических занятий</p> | 8 | |
| | <p>Практическое занятие № 6 Пищеварочные котлы</p> | 2 | |
| | <p>Практическое занятие № 7 Электрические и индукционные плиты</p> | 2 | |
| <p>Практическое занятие № 8</p> | 2 | | |

| | | | |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| | Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | | |
| | Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 4 Работа над учебным материалом, ответы на вопросы предложенные преподавателем: 1. «Пищеварочные котлы», 2. «СВЧ аппараты», 3. «Водогрейное оборудование». | 3 | |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| | 1. Общие сведения о холодильном оборудовании: классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Виды торгового холодильного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | | |
| | Тематика практических занятий | 2 | |
| | Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся № 5 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений «Оборудование интенсивного охлаждения и шоковой заморозки» | 1 | |
| | Дифференцированный зачет | 1 | |
| Всего: | | 84 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «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: рабочие инструменты, рабочие органы машин -гребенки, фрезы с валами мясорыхлительной машины, шнек, режущие пары мясорубки, посуда сервизная, ска-терть, фужеры, бокалы, ножи, вилки; муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
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/Шоколадье»
7. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 4-е издание, - М.: «Академия», 2018. – 240 с
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2014. – 320 с
9. Ларионова Н.М. Техническое оснащение общественного питания и охрана труда: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования, М.: «Академия», 2015. – 208 с.
10. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структур-

ного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 2-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 320 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 12-е издание, - М.: «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен 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>

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 и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

3.2.3.Дополнительные источники:

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знание: 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, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, сообщений. - защита отчетов по практическим; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятиях</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> |
| <p>Умение: 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> | |