

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от 25 мая 2022 г. № 199 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»

О.В. Рогель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Программа учебной дисциплины **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом Примерной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16 –з) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и регистрационный номер в реестре программ СПО 43.01.09-181228

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:
Протокол № 3 от 18.10.2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № 9 от «24» мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. 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 и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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	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	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.	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.

	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная)

профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	110
всего во взаимодействии с преподавателем	98
теоретическое обучение	86
лабораторных и практических занятий	12
консультации	6
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места
ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	10	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	Содержание учебного материала 1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. 2.Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. 3.Специализация организаций питания	1	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
Тема 1.2 Характеристика основных типов организаций питания.	Содержание учебного материала 1.Классификация и структура управления предприятием общественного питания. 2.Характеристика основных типов организаций питания. 3.Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика -кухни.	1	
Тема 1.3 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 1.4Характеристика,	Содержание учебного материала 1.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. 2.Характеристика способов кулинарной обработки 3.Характеристика структуры производства организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Составить схему структуры управления ПОП. Содержание учебного материала 1.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и	10 1 1	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

<i>назначение и особенности деятельности заготовочных, додотовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства</i>	отпуска сырья, пищевых продуктов	<i>1</i>	
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, додотовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства 2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара 4. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
<i>Тема 1.5 Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.</i>	<i>Содержание учебного материала</i> 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции 8. 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	<i>1</i>	
<i>Тема 1.6 Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</i>	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.	<i>1</i>	
<i>Тема 1.7 Характеристика способов кулинарной обработки.</i>	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Характеристика способов кулинарной обработки. 2. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. 3. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	<i>1</i>	<i>OK 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6</i>
	<i>Содержание учебного материала</i>		

<p>Тема 1.8<i>Организация зон кухни, предназначенные для приготовления горячей кулинарной продукции.</i></p>	<p>Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная,</p>		<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
<p>Тема 1.9<i>Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.</i></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 2.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация работы цехов.</p> <p>3.Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 1.10<i>Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</i></p>	<p>1.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование , инвентарь, посуда.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 1.11<i>Характеристика организации рабочих мест повара.</i></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.</p>	<p>1</p>	

Тема 1.12 Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2.Оборудование , инвентарь, посуда.		
	3.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.		
	Тематика лабораторных занятий	10	
	№ 1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	№ 2.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	№ 3.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	№ 4.Составление заявок на сырье .Подбор поставщиков форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам.	2	
Раздел 2	Самостоятельная работа обучающихся		
	1.Подготовить сообщение по теме: Способы подбора поставщиков сырья. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.	4	4
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	24	
	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10
Тема 2.2 Основные части и детали машин.	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	1	ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Содержание учебного материала	1	ПК 5.1-5.5
	1.Основные части и детали машин. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение.		
	2 Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Правила безопасного использования.		
	3 Техническая документация машин. Основные части рыбоочистительных машин.		

	4.Основные механизмы мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.	
Тема 2.3 <i>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.</i>	Содержание учебного материала. 1.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. 2.Механическое оборудование для обработки овощей. Универсальные приводы. 3.Картофеле очистительные, овощерезательные и протирочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1
Тема 2.4 <i>Классификация и характеристика. Назначение и устройство.</i>	Содержание учебного материала 1Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 2. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1
Тема 2.5 <i>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</i>	Содержание учебного материала 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 2.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1
Тема 2.6 <i>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.</i>	Содержание учебного материала 1.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. 2 Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. 3. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1
Тема 2.7	Содержание учебного материала 1.Организация реализация готовой кулинарной продукции, объем требования и хранения готовой продукции. 2.Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение,	1

Организация реализации готовой кулинарной продукции, объем требования и хранения готовой продукции.	устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	Тематика лабораторий занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	1	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
	3. Изучить схему расположения оборудования в заготовочном и дододготовочном цехах	1	
	4. Изучить основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.	1	
Тема 2.8 Тепловое оборудование.	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений на тему «Оборудование для обработки овощей и грибов»	4	
	Содержание учебного материала 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
Тема 2.9 Пищеварочные котлы.	Содержание учебного материала 1. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.10 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.	Содержание учебного материала 1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение устройства, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	2. Варочно-жарочное оборудование. Характеристика классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
Тема 2.11 Аппараты для	Содержание учебного материала 1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное	1	

жарки и выпечки Тема 2.12 Оборудование для раздачи пищи	оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Содержание учебного материала		1
	1.Оборудование для раздачи пищи		
	2.Характеристика ,классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования по технологическому назначению,. источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.		
	Тематика лабораторных занятий		4
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		2
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		2
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации электрический и шкафов плит		2
	Самостоятельная работа обучающихся		1
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений на тему: « Тепловое оборудование»		
Тема 2.13 Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).		ПК 1.1-1.5
	2.Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8
Тема 2.14 Способ охлаждения естественный.	Содержание учебного материала	1	ПК 3.1-3.6
	1.Способы охлаждения естественное и искусственное, безмашинное и машинное.		ПК 4.1-4.5
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 5.1-5.5
Тема 2.14.1 Способ охлаждения искусственный.	3.Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины..		
	4.Правила безопасного использования.		
Тема 2.14.2 Способ охлаждения без машинное и	5. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов. Организация работы холодного цеха. Оборудование, инвентарь, посуда.	1	
		1	

<p><i>машинное.</i></p> <p>Тема 2.15 Охрана труда и техника безопасности.</p> <p>Тема 2.16 Производственный травматизм.</p>			
	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1.Инструктаж по технике безопасности Производственный травматизм. мероприятия по технике безопасности на производстве.		2
	2.Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.		
	3.Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного		1
	4.Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.		1
	<i>Тематика лабораторных занятий.</i>		6
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2
	2.Изучить способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции.		2
	3.Изучить правила выбора холодильного и технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции.		2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		4
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений и презентаций на тему « Холодильное оборудование в мясном цехе»		2
	Дифференцированный зачет		1
Всего:			98

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Технология кулинарного производства, Технология кондитерского производства ». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением.

Средства контроля (тестовые задания, контрольные работы).

Наглядные пособия:

–плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки;

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М: Изд- Центр «Академия», 2019г.
2. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2019 г.
3. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов-на-Дону «Феникс 2018г.
4. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Т Потапова, Издательский центр «Академия», 2019 г.
5. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва: «Академия» , 2018 г.

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>
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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной 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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования.
<p>Умение:</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

<p>санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>аторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	---