

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

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «04» февраля 2021 г. № 46 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

с. Октябрьское, 2021 г.

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 № 5 от «21» января 2021 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 объяснить 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.**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
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	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.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		
	Содержание учебного материала	1	
Тема 1.2 Характеристика основных типов организаций питания.	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.		
	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 1.3 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала	10	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.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	1	
	2.Характеристика способов кулинарной обработки		
	3.Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Составить схему структуры управления ПОП.		
	Содержание учебного материала		
Тема 1.4Характеристика,	1.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и	1	

назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных 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		
Тема 1.5 Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	Содержание учебного материала	1	
	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		
Тема 1.6 Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	1	
	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.		
Тема 1.7 Характеристика способов кулинарной обработки.	Содержание учебного материала	1	
	1.Характеристика способов кулинарной обработки.		
	2.Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3.Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.		
	Содержание учебного материала		

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

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	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовить сообщение по теме: Способы подбора поставщиков сырья. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. 2.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4 4	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	24	
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала	12	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	1	
Тема 2.2 Основные части и детали машин.	Содержание учебного материала	1	
	1.Основные части и детали машин. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение.		
	2 Сведения о передаточных механизмах. Понятия обэлектроприводах. 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 Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	Содержание учебного материала.	1	
	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.		
Тема 2.4 Классификация и характеристика. Назначение и устройство.	Содержание учебного материала	1	
	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 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	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		
	Содержание учебного материала	1	
Тема 2.6 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	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.		
	Содержание учебного материала	1	
Тема 2.7	1.Организация реализация готовой кулинарной продукции, объем требования и хранения готовой продукции.		
	2.Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение,		

Организация реализации готовой кулинарной продукции, объем требования и хранения готовой продукции.	устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	Тематика лабораторный 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 доготовочном цехах	1	
	4. Изучить основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.	1	
	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	
Тема 2.8 Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала	1	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
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.9 Пищеварочные котлы.	Содержание учебного материала	1	
	1. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	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	
	1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	2. Варочно-жарочное оборудование. Характеристика классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
Тема 2.11 Аппараты для	Содержание учебного материала	1	
	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное		

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	
Тема 2.13 Холодильное оборудование. Тема 2.14 Способ охлаждения естественный. Тема 2.14.1 Способ охлаждения искусственный. Тема 2.14.2 Способ охлаждения без машинное и	Содержание учебного материала	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
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).		
	2.Правила безопасной эксплуатации		
	Содержание учебного материала		
	1.Способы охлаждения естественное и искусственное, безмашинное и машинное.	1	
	2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	3.Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины..		
	4.Правила безопасного использования.		
	5. Организация работы овощного, мясного, рыбного цехов. Организация работы холодного цеха. Оборудование, инвентарь, посуда.	1	
		1	

машинное. Тема 2.15 Охрана труда и техника безопасности. Тема 2.16 Производственный травматизм.			
	Содержание учебного материала		
	1.Инструктаж по технике безопасности Производственный травматизм. мероприятия по технике безопасности на производстве. 2.Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.	2	
	3.Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного	1	
	4.Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.	1	
	Тематика лабораторных занятий.	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	
	Самостоятельная работа обучающихся	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» ТИ.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.: одоб. 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
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.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета по МДК в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
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,	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабор

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