

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА  
В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2019**


«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением  
ГБПОУ УКИП и С

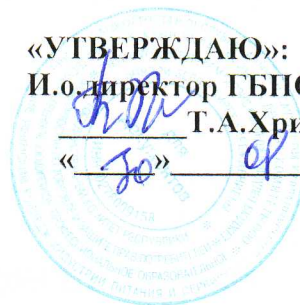
Председатель методобъединения  
  
Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №  
« 30 » 08 2019 г.


«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С  
  
Т.А.Христофорова

« 30 » 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР  
  
Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) 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), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.  
Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Гурова М.П..

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>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</b>	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
<b>ОК 01</b>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>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).</p>	<p>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</p>
<b>ОК 02</b>	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<b>ОК 03</b>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<b>ОК 04</b>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<b>ОК 05</b>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
<b>ОК 06</b>	<p>Описывать значимость своей профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 07</b>	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.
<b>ОК 09</b>	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
<b>ОК 10</b>	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	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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>80</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	65
лабораторные занятия	---
практические занятия	13
самостоятельная работа	-
<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел I Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>				
<b>Тема 1.  Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<i>Содержание учебного материала</i>			<b>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</b>
	1	Введение	1	
	2	Классификация, основные типы и классы организаций питания	1	
	3	Характеристика основных типов организаций питания.	1	
	4	Специализация организаций питания	1	
	5	Основные классы предприятий общественного питания	1	
	6	<b>Практическая работа № 1.</b> Основные типы организаций питания.	1	
<b>Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	7	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания .	1	<b>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</b>
	8	Характеристика, назначение и особенности деятельности организаций питания с полным циклом производства.	1	
	9	Общие требования к организации рабочих мест повара	1	
	10	Характеристика структуры производства организации питания	1	
	11	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери	1	
	12	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	13	<b>Практическая работа №2</b> Правила приемки и хранения сырья	1	
	14	<b>Практическая работа № 3</b> Отпуск сырья из кладовой	1	
	15	Характеристика способов кулинарной обработки	1	
	16	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов..	1	
	17	Характеристика организации рабочих мест повара в овощном, мясном цехах.	1	
	18	Характеристика организации рабочих мест повара в мучном, кондитерском цехах.	1	
	19	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции..	1	



Наименование разделов и тем 1	2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 3	Объем часов 4	Уровень освоения 5
	20	Характеристика организации рабочих мест повара горячего цеха	1	
	21	Особенности организации рабочих мест в суповом отделении	1	
	22	Особенности организации рабочих мест в соусном отделении	1	
	23	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции	1	
	24	Характеристика организации рабочих мест повара холодного цеха	1	
	25	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
	26	Особенности организации рабочих мест повара в мучном цехе	1	
	27	Организация работы кондитерского цеха.	1	
	28	Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	29	Организация реализации готовой кулинарной продукции.	1	
	30	Организация реализации : столовая посуда.	1	
	31	Организация реализации : столовые приборы	1	
	32	Организация работы моечной кухонной посуды	1	
	33	Организация работы раздач	1	
	34	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1	
	35	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	
	36	<b>Практическая работа №4</b> Организация рабочих мест повара по обработке овощей	1	
	37	<b>Практическая работа №5</b> Организация рабочих мест повара по обработке мяса.	1	
	38	<b>Практическая работа №6</b> Организация рабочих мест повара по обработке кондитерского сырья	1	
	39	Организация реализации готовой продукции: торговые помещения	1	
	40	<b>Контрольная работа № 1</b> Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.	1	

Наименование разделов и тем 1	2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 3	Объем часов 4	Уровень освоения 5
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>				
<b>Тема 2.1 Механическое оборудование</b>	<b>41</b>	Классификация механического оборудования.	<b>1</b>	<b>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</b>
	<b>42</b>	Основные части и детали машин.	<b>1</b>	
	<b>43</b>	Автоматика безопасности. Аппараты ручного управления	<b>1</b>	
	<b>44</b>	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства	<b>1</b>	
	<b>45</b>	Комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	<b>1</b>	
	<b>46</b>	Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>	
	<b>47</b>	<b>Практическая работа №7:</b> Аппараты включения и защиты	<b>1</b>	
	<b>48</b>	<b>Практическая работа №8:</b> Приемы безопасной работы при эксплуатации машин	<b>1</b>	
	<b>49</b>	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика	<b>1</b>	
	<b>50</b>	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>	
	<b>51</b>	Оборудование для обработки рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>	
	<b>52</b>	Оборудование для обработки мяса. Классификация и характеристика	<b>1</b>	
	<b>53</b>	Оборудования для обработки мяса.. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>	
	<b>54</b>	Оборудование мучного цеха Классификация и характеристика	<b>1</b>	
	<b>55</b>	Оборудование мучного цеха Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>	
	<b>56</b>	Оборудование кондитерского цеха . Классификация и характеристика	<b>1</b>	
	<b>57</b>	Оборудование кондитерского цеха. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>	
<b>58</b>	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	<b>1</b>		
<b>59</b>	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>1</b>		
<b>60</b>	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной	<b>1</b>		

Наименование разделов и тем 1	2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся 3	Объем часов 4	Уровень освоения 5
		эксплуатации		
	61	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
	62	<b>Практическая работа № 9</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
	63	<b>Практическая работа № 10</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
	64	<b>Практическая работа №11:</b> Правила безопасного использования машин для подготовки кондитерского сырья	1	
	65	<b>Практическая работа №12:</b> Правила безопасного использования машин для мучного и кондитерского цехов	1	
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	66	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	<i>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>
	67	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	68	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	69	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство	1	
	70	Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство.	1	
	71	Правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	1	
	72	Универсальное оборудование. Назначение и устройство Правила безопасной эксплуатации.	1	
	73	Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	74	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
<b>Тема 2.3 Холодильное</b>	75	Классификация и характеристика холодильного оборудования,	1	
	76	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	1	

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>оборудование</b>		Правила безопасной эксплуатации		
	77	Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки	1	
	78	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	79	<b>Практическая работа № 13</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
	80	<b>Дифференцированный зачет</b>	1	
<b>ВСЕГО</b>			<b>80</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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 (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами средствами аудиовизуализации,; наглядными пособиями (натуральными образцами в, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями, телевизором с флешносителем.

Лаборатория с натуральными видами оборудования.

- механическое оборудование;

- 1) картофелечистка МОК-125;
- 2) протирочная машина МП-800;
- 3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
- 4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
- 5) овощерезка МРО 50-200;
- 6) овощерезка МРО-35-
- 7) овощерезка «Абат»;
- 8) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
- 9) Слайсер «HVRAKAN»;
- 10) мясорубка МИМ-105М;
- 11) мясорубка «ONVITO»
- 12) взбивальная машина МВ-60;
- 13) взбивальная машина «HVRAKAN»;
- 14) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
- 15) мясорыхлитель МРМ – 15;
- 16) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
- 17) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

- 1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
- 2) электрическая плита ПЭ-0,17;
- 3) фритюрница ФЭСМ-20;
- 4) сковорода СЭСМ-0,2
- 5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
- 6) Пароконвектомат «Абат»;

- 7) Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
- 8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

- 1) льдогенератор «торос – 2»

весоизмерительное оборудование:

- 1) весы электронные «CFS – PR»

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
9. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
- 10.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник для студентов учреждений сред.проф. образования/ - М. Издательский цент Академия, 2018 г – 240 с.
- 11.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», 2015. – 416 с.
12. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
  13. 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», 2014. – 432 с.
  14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
  15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. М.: Издательский

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b>  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>  <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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p><b>Умение:</b>  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</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность,</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</li> </ul>

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>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><i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>работы</i>  <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i>  <b><i>Промежуточная аттестация:</i></b>  <i>- в виде дифференцированного зачета</i></p>