

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ
(РЕСТОРАНОВ)**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
/А.В. Чаталин/
«30» августа 2018 г.



Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (ресторанов) разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года. Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (ресторанов) разработана на основании примерной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии естественнонаучного
профиля
Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.
Председатель комиссии Н.А. Кучеренко /

ОДОБРЕНО Методическим советом ГАПОУ
СО «Марковский политехнический колледж»
Протокол № 1 от «29» августа 2018 г.
Председатель Гостева И.Ю. /

Составитель (автор):

Валеева Ю.В., преподаватель специальных дисциплин
ОУ СО «МПК», высшей квалификационной категории.

Рецензенты:

Внутренний

Тихонова Т.И., преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории.

Внешний

Сергеева Р.Х., ФГОУ СПО «Марковский
сельскохозяйственный техникум», преподаватель
специальных дисциплин, высшей квалификационной
категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ (РЕСТОРАНОВ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в специальность, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	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. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	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. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по	Излагать свои мысли на государственном	Особенности социального и культурного

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	языке Оформлять документы	контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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	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

		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	профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных ус- ловий работы на производстве. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо- приятных условий труда на производстве.	Должностные инструкции Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана. Правила внутреннего трудового распорядка Инструкции по охране труда Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования Инструкции о мерах пожарной безопасности Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания
	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных	Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве Вести документацию по охране труда Принимать решения в чрезвычайных ситуациях	

	ситуациях		
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
	Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций,
	Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья	

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Рабочим учебным планом для данной дисциплины определено:
 обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 88 часов;
 практической работы обучающегося 48 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
теоретические занятия	40
практические занятия	48
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (ресторанов)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	1-2
	1.Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.			
	3			
Тема 1. Механическое оборудование			32	1-2
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала		2	
	2. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.			
	3.Понятие о передачах. Понятие об электроприводах.		2	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины.	Содержание учебного материала		2	2-3
	4.Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.			
	5.Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации.		2	
	Практические занятия			
	1. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации универсальных приводов.		2	
	2. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.		2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала		2	2-3
	6.Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
	Практические занятия			
	3.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.		2	

	4.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки плодов.	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	2-3
	7.Оборудование для обработки мяса отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	8.Оборудование для обработки рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия		
	5.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса.	2	
	6.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.	2	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	2	2-3
	9.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	7.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба.	2	
	8.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических товаров.	2	
Тема 2.Тепловое оборудование.		30	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	2-3
	10.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия		
	9.Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2-3
	11.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация.		

	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия		
	10. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2-3
	12. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	11. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации электрических плит.	2	
	12. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации жарочных котлов.	2	
	13. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации конвекционных печей.	2	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	2-3
	13. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	14. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации пароконвектомата.	2	
	15. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации термомиксов.	2	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	2-3
	14. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	16. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	2-3
	15. Оборудование для раздачи пищеотечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	17. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2	
Тема 3. Холодильное оборудование		14	
Тема 3.1 Классификация холодильного	Содержание учебного материала	2	2
	16. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		

оборудования	Практические занятия		
	18. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	2-3
	17. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия		
	19. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов и камер.	2	
	20. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации холодильных прилавков и витрин.	2	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	2	2-3
	18. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия		
	21. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	2	
Тема 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		10	
Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	2	2-3
	19. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация реализации готовой кулинарной продукции.		
	20. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	2	
	Практические занятия		
	22. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кулинарного и кондитерского цеха.	2	
	23. Решение ситуационных задач по организации складского хозяйства.	2	
	24. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.	2	
Всего:		88	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины в наличии кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для преподавателя

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Москва : Академия, 2017. – 237с.

Для студентов

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Москва : Академия, 2017. – 237с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям;

производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: в форме итогового контроля - экзамена
---	--

