

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК 09, ОК 10.

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	82
Объем образовательной программы	64
В том числе практическая подготовка	27
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	27
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа ¹	
Консультации	12
Экзамен	6
Промежуточная аттестация экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	12	ОК1-7,9,10
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
Тема 1.2	Самостоятельная работа обучающихся	10	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений	1	
	Содержание учебного материала		
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	Характеристика способов кулинарной обработки	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	<p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>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</p>	1	ПК 6.4
	<p>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 1 (пп) Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальному заданию).</p> <p>Практическое занятие № 2 (пп) Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальному заданию).</p> <p>Практическое занятие № 3(пп) Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальному заданию)</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкосообщений</p>	6	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
		2	
		2	
		2	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	26	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
Тема 2.1	Содержание учебного материала	9	
Механическое оборудование	<p>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</p> <p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p>	1	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
		1	
		1	
		1	
		1	

	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	4	
	Практическое занятие № 4 (пп). Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Практическое занятие № 5 (пп) Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	ОК1-7,9,10 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 ПК 6.4
	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); подготовкосообщений		
	Содержание учебного материала	5	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий (практическая подготовка)	2	
	Практическое занятие № 6 (пп) Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	
	Практическое занятие № 7 (пп) Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
Тема 2.3 Холодильное 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); подготовкосообщений		
	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		

	<p>Тематика практических занятий (практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 8 (пп) Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК1-7,9,10</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
<p>Тема 2.4.</p> <p>Многофункциональное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 9(пп) Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК 01-07, 09,</p> <p>10</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
<p>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 10(пп) Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>ОК 01-07, 09,</p> <p>10</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>

Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пиццы. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ (практическая подготовка)	1	
	Практическое занятие № 11 (пп) Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	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		
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пиццы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пиццы отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)	1	
	Практическое занятие № 12(пп) Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пиццы		
	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		
Тема 2.8.СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)	1	
	Практическое занятие № 13(пп) Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	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		

Раздел 3	Холодильное оборудование	16	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования</p> <p>Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		<p>ОК 01-07, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
Тема 3.2	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 14(пп)Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>4</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
Тема 3.3Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p>

заморозки)	<p>Практическое занятие № 15(пп)Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	2	<p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>
<p>Тема</p> <p>3.4.Льдогенераторы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)</p> <p>Практическое занятие № 17(пп)Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов</p> <p>Самостоятельная работа обучающихсяРабота над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 6.4</p>
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	10	
<p>Тема 4.1.</p> <p>Классификация организаций питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства производства общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p> <p>ПК 6.4</p>

Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов приготовления кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала		8	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		1	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства			
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		1	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		1	
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		1	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. 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		1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ(практическая подготовка)		3	
	Практическое занятие № 18(пп) Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов		1	
	Практическое занятие № 19(пп) Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		1	
Практическое занятие № 20(пп) Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		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); подготовкосообщений				
Консультации		14		
Экзамен		6		
Всего:		82		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

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

1.2.1. Печатные издания:

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>

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>

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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/

2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

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», 2013. – 416 с

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 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

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», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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

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.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	---	--

производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--