***Приложение II.3***

***к ПООП по профессии***

***43.01.09 Повар, кондитер***

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

Рабочая программа ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ учебной дисциплины

43.01.09ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места

с.Средний Егорлык

2021 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Одобрено на заседании цикловой комиссии ПРОТОКОЛ № \_\_\_От «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_ | Одобрено на заседании цикловой комиссии ПРОТОКОЛ № \_\_\_От «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ гПредседатель\_\_\_ | Одобрено на заседании цикловой комиссии ПРОТОКОЛ № \_\_\_От «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ г.Председатель\_\_\_\_\_ | Одобрено на заседании цикловой комиссии ПРОТОКО№ \_\_\_От «\_\_» \_\_\_\_\_\_ г.Председатель\_\_\_\_ |

Рабочая программа учебной дисциплиныразработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденного ПриказомМинобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

Разработчики:

Головинова Ирина Борисовна, преподаватель

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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,ф 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.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 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

**1.2.1 Планируемые личностные результаты в ходе реализации учебной дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| Кодличностныхрезультатов | Личностные результаты реализации программы воспитания |
| ЛР13  |  Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего икоммунального хозяйства/гостиничного дела |
| ЛР 14 | Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другимилюдьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели исотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности |
| ЛР 15 | Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности |
| ЛР16 |  Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем |
| ЛР17 | Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны |
| ЛР18 | Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономическогоразвития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах |
| ЛР19 | Осознающий единство пространства донского края как единой средыобитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области |
| ЛР 20 | Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов |
| ЛР 21 | Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию |
| ЛР 22 |  Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурн деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений |
| ЛР 23 | Способный использовать различные цифровые средства и умения,позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде |
| ЛР 24 | Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях |
| ЛР 25 | Способный к трудовой профессиональной деятельности как квозможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем. |
| ЛР 26 | Способный к самостоятельному решению вопросов трудоустройства согласно полученному профессиональному образованию |
| ЛР 27 | Социально адаптированный к условиям современного рынка труда иэкономического состояния общества. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы**  | **51 (26)** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 36 |
| лабораторные занятия  | - |
| практические занятия  | 13 |
| самостоятельная работа | 26 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | 2 |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания***в том числе 6 часов из вариативной части*  | ***30*** |  |
| ***Тема 1.1*****Классификация ихарактеристика основных типов организаций питания** | ***Содержание учебного материала***  | ***8*** | ***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*** |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. *Услуги предприятий общественного питания.* | ***3*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Подготовка реферата «Общественное питание в современных условиях» (3 часа)Подготовка сообщения на тему: «Типы предприятий общественного питания в нашей местности»Составить сообщения о предприятии общественного питания. (1 час)Составить таблицу "Классификация столовых»Составить таблицу «Классификация предприятий быстрого питания»(1 час) | ***5*** |
| ***Тема 1.2*****Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | ***Содержание учебного материала***  | ***22*** | ***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. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочныхорганизаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.*Форма организации производства кулинарной продукции собственного производства.*
 | ***15*** |
| 1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.
 |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки.
 |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях
 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.
 |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.
 |
| 1. 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
 |
| ***Тематика практических занятий***  | ***6*** | ***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. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей,рыбы,мяса,птицы (по индивидуальным заданиям).
 | ***2*** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).
 | ***2*** |
| 1. Организациярабочихместповарапоприготовлениюгорячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)
 | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Составление таблицы температурного режима хранения основных видов сырья на предприятии общественного питанияСоставление таблицы соответствие технологического оборудования видам тепловой обработки.Подготовка презентации «Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов»Составить схему организации рабочего места в горячем цехе.Подготовка презентации«Современная техника холодного цеха»Составить схему организации рабочего места в кондитерском цехе.Составление таблицы сроков реализации готовых блюд на раздаче. | ***7*** |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства****в том числе 7 часов из вариативной части* | **46** |  |
| ***Тема 2.1******Механическое оборудование*** | ***Содержание учебного материала***  | ***23*** | ***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
 | ***16*** |
| 1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.
 |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. *Многофункциональное механическое оборудование (куттеры).*
 |
| 1. *Оборудование для просеивание муки и приготовления кондитерских изделий.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.*
 |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.
 |
| 1. *Контрольная работа №1 «Механическое оборудование предприятий общественного питания»*
 | ***1*** |
| ***Тематика практических занятий***  | ***3*** |
| ***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.*Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления кондитерских изделий.* | ***1*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** Составить таблицу «Классификация машин»Презентация «Виды современного оборудования для обработки овощей»Заполнить таблицу «Техническая характеристика машин для очистки картофеля».Презентация «Виды современного оборудования для обработки мяса, рыбы»Заполнить таблицу «Возможные неисправности при работе на мясорубках и способы их устранения».Заполнить таблицу «Техническая характеристикаслайсера (ломтерезка), с ручной подачей "Beckers E-ES 250"».Технико-экономические характеристика вакуумных упаковочных машин | ***7*** |  |
| ***Тема 2.2******Тепловое оборудование*** | ***Содержание учебного материала***  | ***16*** | ***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.
 | ***10*** |
| 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. *Многофункциональное тепловое оборудование. Пароконвектоматы и конвектоматы.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.*
 |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
 |
| 1. *Контрольная работа №2 « Тепловое оборудование предприятий общественного питания»*
 |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** |
| 1. Изучениеправилбезопаснойэксплуатациитеплового оборудования  | ***1*** |
| 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.  | ***1*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***6*** |  |
| Составить схему классификации пищеварочных котловВыполнить схему опрокидывающего пищеварочного котла*.*Презентация. «Виды современного оборудования для жарки и выпечки изделийРассчитать требуемую поверхность плиты.Провести сравнение принципа работы кипятильника периодического действия и непрерывногоЗаполнить таблицу |
| ***Тема 2.3******Холодильное оборудование*** | ***Содержание учебного материала***  | ***6*** | ***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, Способыохлаждения(естественноеиискусственное,безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации | ***5*** |
| *2.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования
 | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |
| Подготовка к дифференцированному зачету | ***1*** |
|  | Дифференцированный зачет | ***2*** |  |
| ***Всего:*** | ***36*** |  |

***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*»*,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

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

**3.2.1. Печатные издания*:***

**Основные источники**

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник, 2019

**Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. 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
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. 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. **Электронные издания:**
9. 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>
10. 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>
11. 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/>
12. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
13. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
14. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
	* 1. **Дополнительные источники:**
15. 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.
16. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
17. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
18. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
19. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**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. | 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 | **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 дифференцированного зачета |
| **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, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете  |