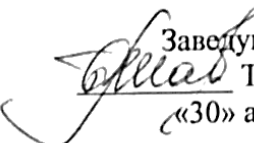



Филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в г. Стерлитамак

Утверждаю  
Заведующий по УПР  
 Т.Н. Шаталина  
«30» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места**  
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих

По профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Стерлитамак, 2019 г.

Рассмотрена  
Методическим объединением  
кулинарного цикла  
филиала ГБПОУ УКИП и С  
протокол № 1 от «29» 08 19 г.  
Председатель МО  
 Э.Р. Латыпова

Одобрена  
Советом филиала ГБПОУ УКИП и С  
протокол № 1 от «29» 08 19 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ УКИП и С

Разработчики:

Федько Е.Д. - методист

Латыпова Э.Р. – методист кулинарного цикла, преподаватель МДК высшей квалификационной категории

Бабинцев Р.С. - преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                      | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>       | <b>7</b>          |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | <b>12</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b>         |

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Техническое оснащение и организация рабочего места**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации (и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1-1.4. Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

ПК 2.1-2.8. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

ПК 3.1-3.6. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

ПК 4.1-4.5. Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

ПК 5.1-5.5. Правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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

**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;
- 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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **98 часов**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80 часов**; самостоятельной работы обучающегося **18 часов** (в т.ч. вариативная часть). Итоговая аттестация – в форме экзамена.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Техническое оснащение и организация рабочего места, в том числе общими (ОК) компетенциями:

|       |   |   |
|-------|---|---|
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
|-------|---|---|

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | или с помощью наставника).  |   |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>  | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>  |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>   |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>  |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>  | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>  |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>  | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>   |
| ОК 07 | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>  |
| ОК 09 | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 10 | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | планируемые)<br>писать простые связные сообщения<br>на знакомые или интересующие<br>профессиональные темы |  |
|--|---|--|

## 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                 | 52                 |
| практические занятия                   | 26                 |
| самостоятельная работа                 | 18 (вариатив)      |
| <b>Экзамен</b>                         | <b>2</b>           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Уровень освоения |
|--|---|---------------|------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>  | <i>3</i>      | <i>4</i>         |
| <b>Раздел 1</b>  | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>  | <b>34</b>     |                  |
| <b>Тема 1.1</b><br>Классификация и характеристика основных типов организаций питания | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Введение. Услуги общественного питания. Особенность деятельности.<br>2. Классификация организаций питания. Специализация организаций питания.<br>3. Характеристика основных типов организаций питания.<br>4. Классы организаций питания.   | <b>4</b>      |                  |
| <b>Тема 1.2</b><br>Функциональное назначение и структура производственных помещений  | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания.<br>2. Общие требования к организации рабочих мест повара.<br>3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.<br>Нормируемые и ненормируемые потери.<br>4. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | <b>4</b>      |                  |
|  | <b>Практические занятия (№№: 1; 2)</b><br>1. Изучение структуры производственных помещений заготовочного и доготовочного предприятия. Схема организации рабочих мест повара.<br>2. Составление таблицы «Способы хранения продовольственных товаров»   | <b>2</b>      |                  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Работа над учебным материалом. Ответы на контрольные вопросы.<br>2. Подготовка сообщений. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.   | <b>2</b>      |                  |
| <b>Тема 1.3</b><br>Принципы организации производства в                               | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки овощей и картофеля и приготовления полуфабрикатов.<br>2. Характеристика организации рабочих мест повара в овощном цехе.  | <b>6</b>      |                  |



|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <b>заготовочных цехах</b>  | 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов.<br>4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.<br>5. Организация работы мясорыбного цеха.<br>6. Характеристика организации рабочих мест повара в мясорыбном цехе.   |   |  |
|  | <b>Практические занятия (№№: 3;4;5;6)</b>   |   |  |
|  | <b>1.</b> . Изучение организация рабочих мест повара по обработке овощей. Подбор технологического оборудования, инвентаря для овощного цеха. Составление таблицы. Выполнение схемы овощного цеха с компоновкой оборудования.  |   |  |
|  | <b>2.</b> Изучение организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы. Подбор технологического оборудования, инвентаря для мясорыбного цеха. Составление таблицы. Выполнение схемы мясорыбного цеха с компоновкой оборудования.<br><b>3.</b> Изучение организации зонах кухни, предназначенных для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.<br><b>4.</b> Изучение организации рабочих мест повара по обработке птицы. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. |   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Работа над учебным материалом. Решение задач и упражнений по образцу;<br>2. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач). Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых формах организации производства.   | 2 |  |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Принципы организации производства в доготовочных цехах.</b><br><b>Раздаточная.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 |  |
|  | 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом отделении. Характеристика организации рабочих мест повара.   |   |  |
|  | 2. Особенности организации рабочих мест в соусном отделении. Характеристика организации рабочих мест повара.  |   |  |
|  | 3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.  |   |  |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
|   | 4. 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.  |          |  |
|   | <b>Практические занятия (№№: 7;8;9;10;11;12;13)</b>   | <b>7</b> |  |
|   | 1. Подбор технологического оборудования, инвентаря для горячего цеха. Составление таблицы   |          |  |
|   | 2. Изучение организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)  |          |  |
|   | 3. Выполнение схемы горячего цеха с компановкой оборудования.   |          |  |
|   | 4. Подбор технологического оборудования, инвентаря для холодного цеха. Составление таблицы  |          |  |
|   | 5. Выполнение схемы холодного цеха с компановкой оборудования.  |          |  |
|   | 6. Изучение организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).  |          |  |
|   | 7. Схема рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.   |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Работа над учебным материалом. Решение задач и упражнений по образцу;<br>2. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач);   | <b>2</b> |  |
| <b>Тема 1.5</b><br><b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>3</b> |  |
|   | 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе  |          |  |
|   | 2. Организация работы кондитерского цеха.   |          |  |
|   | 3. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.   |          |  |
|   | <b>Практические занятия (№ 14)</b>  | <b>1</b> |  |
|   | 1. Подбор технологического оборудования, инвентаря для кондитерского цеха. Составление таблицы. Выполнение схемы кондитерского цеха с компановкой оборудования.   |          |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Работа над учебным материалом. Ответы на контрольные вопросы. Изучение нормативных материалов. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>2. Решение задач и упражнений по образцу. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач). Подготовка сообщений. | <b>2</b> |  |

|   |  |           |  |
|---|--|-----------|--|
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>   | <b>44</b> |  |
| <b>Тема 2.1<br/>Механическое<br/>оборудование</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>13</b> |  |
|   | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.   |           |  |
|   | 2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства  |           |  |
|   | 3. Комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации  |           |  |
|   | 4. Оборудование для обработки (мытья) овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |           |  |
|   | 5. Оборудование для нарезания овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                 |           |  |
|   | 6. Оборудование для обработки мяса: мясорубки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                       |           |  |
|   | 7. Оборудование для обработки мяса: фаршемешалки, мясорыхлители. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.     |           |  |
|   | 8. Оборудование для обработки рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                  |           |  |
|   | 9. Оборудование для нарезки хлеба. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   |           |  |
|   | 10. Оборудование для нарезки гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  |           |  |
|   | 11. Оборудование для процессов вакуумирования. Правила безопасной эксплуатации.  |           |  |
|   | 12. Оборудование для процессов упаковки. Правила безопасной эксплуатации.  |           |  |
| 13. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации | <b>4</b>   |           |  |
| <b>Практические занятия (№№: 15;16;17;18)</b>   |  |           |  |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.                           |  |           |  |
| 2. Выполнение схемы универсального привода  |  |           |  |
| 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы                                   |  |           |  |
| 4. Выполнение схемы машины для обработки рыбы.  |  |           |  |

|   |  |    |  |
|---|--|----|--|
|   | <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;</p> <p>2. Изучение нормативных материалов; подготовка сообщений.</p> <p>5. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).</p> | 6  |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Тепловое<br/>оборудование</b>   | <p><b>Содержание учебного материала</b></p>  | 11 |  |
|   | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.   |    |  |
|   | 2. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.   |    |  |
|   | 3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство.  |    |  |
|   | 4. Пароварочные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   |    |  |
|   | 5. Мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   |    |  |
|   | 6. Пароконвектомат. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   |    |  |
|   | 7. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   |    |  |
|   | 8. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство.   |    |  |
|   | 9. Правила безопасной эксплуатации электрических плит.   |    |  |
|   | 10. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.  |    |  |
|   | 11. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   |    |  |
|   | <p><b>Практические занятия (№№: 19;20;21;22)</b></p>   | 4  |  |
| 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования   |  |    |  |
| 2. Выполнение схемы теплогенерирующего устройства аппарата  |  |    |  |
| 3. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.   |  |    |  |
| 4. Составление сравнительной таблицы теплового оборудования.  |  |    |  |
| <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;</p> <p>2. Изучение нормативных материалов;</p> | 6  |    |  |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | <p>3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>4. Подготовка творческих работ по темам раздела: «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания».</p> |          |  |
| <b>Тема 2.3<br/>Холодильное<br/>оборудование</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>7</b> |  |
|   | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).  |          |  |
|   | 2. Процессы и способы охлаждения. Компрессионная холодильная машина. Принцип её действия. Характеристика холодильных веществ.  |          |  |
|   | 3. Охлаждаемые камеры.   |          |  |
|   | 4. Холодильные шкафы.  |          |  |
|   | 5. Торговое холодильное оборудование. Устройство и конструкция.  |          |  |
|   | 6. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования   |          |  |
|   | 7. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены   |          |  |
|   | <b>Практические занятия (№№: 23;24;25;26)</b>  | <b>4</b> |  |
|   | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования   |          |  |
|   | 2. Выполнение схемы компрессионной холодильной машины  |          |  |
|   | 3. Выполнение схемы охлаждаемой камеры.  |          |  |
|   | 4. Выполнение схемы холодильного шкафа.  |          |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>2</b>   |          |  |
| 1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;                               |  |          |  |
| 2. Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. |  |          |  |
| <b>ЭКЗАМЕН</b>  |  | <b>2</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 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:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. 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», 2017. – 416 с.
8. 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», 2017. – 336

9. 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», 2017. – 240 с.
10. 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», 2017. – 432 с.

### **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 04.10.2012 « Об утверждении правил оказания услуг общественного питания. - <http://www.consultant.ru>
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», 2017 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019,160 с.

3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.



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

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки   |
|---|--|---|
| <p><b>Знание:</b><br/> 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.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</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><br/> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/> - письменных/ устных ответов,<br/> - тестирования.</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> 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</p>   | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br/> - Точность оценки<br/> - Соответствие требованиям инструкций, регламентов</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) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>   |

|  |                                 |  |
|--|---------------------------------|--|
|  | -Рациональность действий и т.д. | - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене |
|--|---------------------------------|--|

Оценка индивидуальных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                      |
|---|---|----------------------|
|   | балл (отметка)  | вербальный аналог    |
| 90 - 100                                      | 5   | отлично              |
| 80 - 89                                       | 4   | хорошо               |
| 70 – 79                                       | 3   | удовлетворительно    |
| Менее 70                                      | 2   | Не удовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

