

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ



На заседании методической комиссии  
По предметам профессионального цикла  
Председатель МК *О.И. Ходырева*  
«30» августа 2018г

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. Директора по УПР.  
*Р.Р. Мунасыпов*

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ ШТТ  
*Головки А.П.*

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09\_Повар, кондитер утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Повар, кондитер», (от 9.12.2016г. за № 1569)

Организация - разработчик: ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж»  
г. Бузулука, Оренбургской области

Разработчики:

Индерейкина Елена Николаевна – заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж»

Ходырева Ольга Ивановна - преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ «Шарлыкский технический техникум»

Внутренняя техническая экспертиза:

---

---

Внутренняя содержательная экспертиза:

---

---

Внешняя техническая и содержательная экспертиза

---

---

Рекомендована на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин

Протокол №1 от 30.08.2018г \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, (от 9.12.2016г. за №156 798)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии продовольственных товаров и потребительских товаров 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 по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров.

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

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания  |
|--|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | 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 |
| 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><br>Правильно выявлять и<br><br>эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи   | 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.<br><br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br><br>Методы работы в профессиональной и смежных  |

|       |  |   |
|-------|--|---|
|       | <p>и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>             | <p>сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>  |
| 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</p>  | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p> |

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

## 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>95</b>          |
| в том числе:                                     |                    |
| теоретическое обучение                           | 70                 |
| консультации                                     | 8                  |
| практические занятия                             | 12                 |
| самостоятельная работа                           | 5                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b> |                    |

## 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  | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>  | <b>28</b>     |   |
| <b>Тема 1.1<br/>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>4</b>      | <b>ОК 1-7, 9, 10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация.  | 2             |   |
|   | <b>Консультация</b>   | <b>1</b>      |   |
|   | Характеристика основных типов организаций общественного питания   | 1             |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>1</b>      |   |
|   | Работа над учебным материалом «Организация структуры управления организаций питания» подготовка сообщений, презентаций.   | 1             |   |
| <b>Тема 1.2<br/>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>24</b>     | <b>ОК 1-7, 9, 10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. | 2             |   |
|   | 2.Общие требования к организации рабочих мест повара.   | 1             |   |
|   | 3.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов                         | 2             |   |
|   | 4.Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара.   | 2             |   |
|   | 5.Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара   | 2             |   |
|   | 6.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Организации рабочего места повара.  | 2             |   |
|   | 7.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции  | 2             |   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | 8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.  | 2         |   |
|   | 9. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания   | 1         |   |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).<br>Составление схемы аппарата управления предприятием общественного питания.<br>Составление плана-графика работы предприятий общественного питания. | 2         |   |
|   | 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).<br>Выполнить работу по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в холодном цехе.<br>Составление схемы холодного цеха.             | 2         |   |
|   | 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)<br>Выполнить работу по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в горячем цехе.<br>Составление схемы горячего цеха.                 | 2         |   |
|   | <b>Консультация</b>  | <b>2</b>  |   |
|   | Общие требования к организации рабочих мест повара в кулинарном цехе   | 1         | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | Общие требования к организации рабочих мест повара в кулинарном цехе   | 1         |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>1</b>  |   |
|   | Работа над учебным материалом «Организация работы подсобных помещений» ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений, презентаций   | 1         |   |
| <b>Раздел 2</b>                                     | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>   | <b>66</b> |   |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Механическое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>34</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                      |
|   | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.  | 2         |   |
|   | 2. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации   | 2         |   |
|   | 3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.<br>Классификация и характеристика  | 1         |   |
|   | 4. Картофелеочистительные машины   | 2         |   |

|   |          |   |
|---|----------|---|
| МОК-125, МОК-250, МОК-400. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   |          |   |
| 5.Овощерезательная машина МРО-200. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160 . Соковыжималка МСЗ-40 (экстрактор). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                 | 2        |   |
| 6.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.   | 1        |   |
| 7. Мясорубки: МИМ-60 с ручным приводом, МИМ-82, МИМ-105. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2        |   |
| 8.Фаршмешалка МС 8-150; Рыхлители мяса МРМ-15 Котлетоформовочные машину марки МФК-2240. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| 9.Рыбоочиститель РО-1 с индивидуальным приводом ИМС-17-40, как сменный механизм к универсальному приводу ПМ-1,1. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                     | 2        |   |
| 10.Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Классификация и характеристика.  | 1        |   |
| 11. Тестомесильные машины типа ТММ-1М, МТМ- 15, МТИ-100 Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| 12.Тестораскаточная машина МРТ-60М. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| 13. Взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| 14.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| 15.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| 16.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации  | 2        |   |
| <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>2</b> |   |
| 1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.<br>Выявления и устранения простейших неисправностей в оборудовании для обработки овощей, рыбы, мяса. | 1        | <b>ОК 1-7,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
| 2.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы  | 1        |   |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
|   | Применение инструкций по охране труда, правилам безопасного использования механического, теплового, холодильного оборудования.  |           |  |
|   | <b>Консультация</b>   | <b>2</b>  |  |
|   | 1. Эксплуатация тестомесильных машин, санитарная обработка машин, выполнение правил ТБ  | 1         |  |
|   | 2. Эксплуатация взбивальных машин, санитарная обработка машин, выполнение правил ТБ   | 1         |  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа с интернет - ресурсами над учебным материалом «Механическое оборудование зарубежных производителей» сообщения, презентации.   | <b>1</b>  |  |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Тепловое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>23</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации  | 2         |  |
|   | 2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.  | 2         |  |
|   | 3.Котлы пищеварочные, паровые КПП-160, КПЭ-160, КПЭ-250. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2. Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4, ПЭСМ-4ШБ<br>Кипятильник КНЭ-25 — настольного исполнения<br>Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | 2         |  |
|   | 4.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование.  | 2         |  |
|   | 5.Сковороды секционно-модулированные СЭСМ-0,2 и СЭСМ-0,5; СКЭ-0,3; СЭ-1 и СЭ-2, Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20.<br>Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  | 2         |  |
|   | 6.Жарочные шкафы ШЖЭСН-2К, ШЖЭ-0,85, ШКЭ-051, ШЖЭ-1,36, ШК-2А. Пекарные шкафы ШПЭСМ-3, ЭШ- 3М, КЭП-400.<br>Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   | 2         |  |
|   | 7.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.   | 1         |  |
|   | 8. Водонагреватель электрический НЭ-1А. Назначение и устройство. Правила  | 2         |  |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
|  | безопасной эксплуатации  |          |  |
|  | 9.Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3<br>МСЭСМ-50, МСЭСМ-60, МСЭСМ-80, предназначены для кратковременного хранения вторых блюд,<br>МСЭ-55, , МС-80, , МСЭ-110, предназначены для кратковременного хранения гарниров, соусов. кулинарных изделий, | 2        |  |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>2</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | 1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования<br>Применение, правила безопасной эксплуатации технологического варочного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.   | 1        |  |
|  | 2.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.<br>Применение, правила безопасной эксплуатации технологического жарочного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.                         | 1        |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | <b>1</b> |  |
|  | Работа над учебным материалом с интернет- ресурсами «Тепловое оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций  | 1        |  |
|  | <b>Консультация</b>  | <b>3</b> |  |
|  | <b>1.</b> Эксплуатация пищеварочных котлов, санитарная обработка котлов, выполнение правил ТБ  | 1        |  |
|  | <b>2.</b> Эксплуатация электрических сковород и жарочных шкафов, санитарная обработка оборудования, выполнение правил ТБ   | 1        |  |
|  | <b>3.</b> Эксплуатация мармитов стационарных, санитарная мармитов, выполнение правил ТБ  | 1        |  |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Холодильное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>9</b> |  |
|  | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).<br>Правила безопасной эксплуатации   | 2        |  |
|  | 2.Виды торгово-холодильного оборудования<br>Холодильные прилавки и витрины.<br>Холодильные шкафы типов: Т2-125, Т-60М, ШХ-0,40, ШХ-1,12, ШХ-06 и др.   | 2        |  |

|                                 |   |             |   |
|---------------------------------|---|-------------|---|
|                                 | 3.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены   | 2           |   |
|                                 | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>2</b>    | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|                                 | 1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования<br>Применение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей. | 2           |   |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>1</b>    |   |
|                                 | Работа над учебным материалом с интернет - ресурсами «Холодильное оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций   | 1           |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |   | <b>1</b>    |   |
| <b>Всего:</b>                   |   | <b>95/5</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена» 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 (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. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /В.П.Золин. -11-е изд.стер.-М.; Издательский центр «Академия» 2016г
8. 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.
9. 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
10. 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.

11. 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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### 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;<br/> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br/> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br/> правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль</b></p> <p><b>при проведении:</b></p> <p>-письменного/ устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде: устных ответов</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов,</p>  | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br/> 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>соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul> |
|---|---|--|