

Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»


СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

 А.А. Катерина

« 27 » августа 2018 г.

Заместитель директора по УПР

 С.Г. Мишура

« 28 » августа 2018г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор



Е.П. Стародубцев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Орск, 2018

Аннотация

к рабочей программе

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 техническое оснащение и организация рабочего места составлена на основе требований следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России 9.12.2016 за № 1569

Рабочая программа разработана с целью приобретения практического опыта, формирования знаний и умений в организации кулинарного и кондитерского производства в организациях питания; в использовании технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности

1. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения программы учебной 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

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.

. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППКРС, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, наименование разделов дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины :

всего – 90/5 часов,

в том числе:

- теоретическое обучение 70 часов;
- практические занятия -12 часов;
- консультации- 8 часов
- самостоятельная работа – 5 часов

Форма контроля итоговой аттестации:

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – экзамен

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, (от 9.12.2016г. за №1569)

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, санитарии и гигиены, 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, 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, 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	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и

	<p>проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. 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>ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных 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	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	95
в том числе:	
теоретическое обучение	70
из них: лекций	4
уроков	66
консультации	8
практические занятия	12
самостоятельная работа	5
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

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	26	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	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 основных типов организаций питания, их функция и классификация	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом «Типы предприятий общественного питания» подготовка сообщений.	1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	24	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, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания	2	
	2. Общие требования к организации рабочих мест повара	2	
	3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери	2	
	4. Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара. Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	5. Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделении.	2	
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации	2	

	рабочих мест . Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	7.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
	8.Организация реализации готовой кулинарной продукции, требования к хранению и отпуску кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	
	Практические занятия	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	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). Выполнить работу по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в холодном цехе.	2	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) Выполнить работу по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в горячем цехе.	2	
	Консультация	2	
	1. Общие требования к организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2	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
	Контрольная работа №1	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Сообщение « Организация структуры управления предприятием общественного питания»	1	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	64	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	30	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности	2	
	2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства,	2	

комплекты сменных механизмов. Правила безопасной эксплуатации. Кухонные процессоры		ПК 5.1-5.5
3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов Картофелеочистительная машины МОК-125. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
4. Овощерезательная машина МРО-200. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Машины для измельчения модельного ряда CL Robot	2	
5. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
6. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки: МИМ-82, МИМ-105. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
7. Фаршмешалка МС 8-150; Мясорыхлитель МРМ-15. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
8. Котлетоформовочная машина МФК-2240. Рыбоочиститель РО-1. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Куттеры	2	
9. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Классификация и характеристика. Тестомесильные машины типа ТММ-1М, МТМ- 15, МТИ-100 Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
10. Тестораскаточная машина МРТ-60М. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Машины тестораскаточные НМРТ-80/500	2	
11. Взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60. Миксеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
12. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
13. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации.	2	
Тематика практических занятий	2	ОК 1-7,9,10
1. Изучение правил безопасной эксплуатации мясорубки, слайсера. Выявления и устранения простейших неисправностей в оборудовании.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	Применение инструкций по охране труда, правилам безопасного использования механического оборудования		<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	Консультация	2	
	1 Эксплуатация механического оборудования Санитарная обработка машин, выполнение правил ТБ	2	
	Контрольная работа №2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся «Механическое оборудование зарубежных производителей» сообщения, презентации	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	26	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. Способы передачи тепла. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Пароварочные шкафы, АПЭСМ-2. Мелкие варочные аппараты. Назначение. Устройство, правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Котлы пищеварочные КПЭ-160, КПЭ-250. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Плиты электрические секционнно-модулированные: ПЭСМ-4, ПЭСМ-4ШБ. Устройство. Правила безопасной эксплуатации. Индукционные плиты	2	
	5. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Сковороды СЭСМ-0,2, СЭСМ-0,5; СЭ-1 и СЭ-2. Назначение и устройство. Правила эксплуатации	2	
	6. Фритюрница ФЭСМ- 20. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	7. Жарочные шкафы. Пекарные шкафы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароконвектоматы	2	
	8. Кипятильник КНЭ-25. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	9. Водонагреватель НЭ-1А. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

	10. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Мармит для первых блюд и вторых блюд	1	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации электрических плит, микроволновой печи	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного шкафа, пароконвектомата.	2	
	Консультация	2	
	1. Эксплуатация механического и теплового оборудования	2	
	Контрольная работа №2	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Работа над учебным материалом «Тепловое оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций	1	
	Содержание учебного материала	8	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения. Холодильные шкафы: Т2-125, Т-60М, ШХ-0,40, ШХ-1,12, ШХ-06 . Холодильные прилавки и витрины.	2	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
	2. Организация работ по охране труда. Виды инструктажей по технике безопасности. Производственный травматизм.	2	
	3. Требования систем ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Консультация	2	
	Организация кулинарного и кондитерского производства. Устройства и правила эксплуатации механического и теплового оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом с интернет - ресурсами «Холодильное оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций	1	
	Экзамен		
Всего:		90/5 часов	
Объем образовательной программы	90/5 часов		

в том числе:	5 часов	
теоретическое обучение	70 часов	
консультации	8 часов	
практические занятия	12 часов	
Самостоятельная работа		

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 (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/
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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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.</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>Текущий контроль</p> <p>при проведении:</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>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде: устных ответов</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/</p>

<p>готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>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>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
--	---	--