

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Приморский индустриальный колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Н. Золотарева

« 11 » июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
для профессии естественнонаучного профиля  
43.01.09 «Повар, кондитер»  
на базе основного общего образования  
с получением среднего общего образования

Рабочая программа утверждена  
на заседании методического объединения  
профессиональных дисциплин  
Протокол № 4 от «10» июня 2019 г.  
И.В. Мироненко Мироненко И.В.

Программа составлена  
« 09 » июня 2019 г.

Преподаватель профессиональных  
дисциплин: Е.О. Козюкова Е.О. Козюкова

г. Арсеньев

Рабочая программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчик:

Козюкова Е.О., преподаватель профессиональных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>12</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

### **1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, 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.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и

	<p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана</p>	<p>и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать 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. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация</p>	<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>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов

<p>ОК 6</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 7</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 8</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться</p>	<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства</p>



		средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	профилактики перенапряжения
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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.
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 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,	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,

		санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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
--	--	--	--

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандарта*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	18
контрольные работы	
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)</b>	22
в том числе:	
подготовка рефератов по теме	
подготовка сообщения	
самостоятельное изучение темы	
подготовка творческого задания по выбранной теме	
подготовка к итоговой аттестации	
<b>Промежуточная аттестация</b> в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>	
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	
<i>Раздел 1</i>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>22</b>		
<i>Тема 1.1</i> <b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	4	<i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.				1,2
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			2	
<i>Тема 1.2</i> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Уровень освоения</i>	18	<i>ОК 1-7,9</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>	
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.				1,2
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов				1,2

3. Характеристика способов кулинарной обработки	1,2		
4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара	2		
5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2		
6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
9. 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	2		
<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		2	<b>ОК 1-7,9 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</b>
2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		2	
3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>5</b>	

<b>Раздел 2</b>	<b><i>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</i></b>	<b>46</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b><i>Механическое оборудование</i></b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>	<b>18</b>  <b><i>ОК 1-7,9</i></b> <b><i>ПК 1.1-1.5</i></b> <b><i>ПК 3.1-3.6</i></b> <b><i>ПК 4.1-4.5</i></b> <b><i>ПК 5.1-5.5</i></b>
	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	2	
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	<b><i>Тематика практических занятий</i></b>	<b>4</b>	
	<b><i>1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</i></b>	<b>2</b>	
	<b><i>2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы</i></b>	<b>2</b>	
<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение	<b>5</b>		

	ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	<b>ОК 1-7,9</b> <b>ПК 2.1.-.2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <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. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**			
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		2		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования		2		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			<b>5</b>	

<b>Тема 2.3</b>				
<b>Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7,9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2,3		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2.3		
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>5</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>1</b>	
<b>Всего:</b>			<b>90</b>	



*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач)*

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор
- Комплект мебели:
  - Офисный стол для преподавателя
  - Стол ученический
  - Стул ученический
- Персональный компьютер

*Средства для проведения лабораторных и практических работ:*

- Дезинфицирующие и моющие средства
- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка
- Манометр
- Рабочие инструменты
- Механические передачи

*Технические средства обучения:*

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

#### **3. Плакаты, таблицы**

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

#### **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины** **Перечень учебных изданий**

## ***Основные источники для студентов:***

### ***Основная литература:***

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с

### ***Дополнительная литература:***

1. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с
3. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с

### ***Основные источники для преподавателя:***

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н. 5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

### ***Интернет-ресурсы для преподавателя:***

1. Оборудование для пищевой промышленности [www.acma.ru/Links/dirid/53/](http://www.acma.ru/Links/dirid/53/)
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование [https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food\\_Industry/](https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/)

## **Методические разработки:**

1. Нормативные документы дисциплины (примерная программа дисциплины, рабочая программа дисциплины, паспорт кабинета, журнал по технике безопасности, инструкции по технике безопасности, критерии оценок)
2. КОС.
3. Материалы для самостоятельного освоения учебных тем.
4. Учебные пособия «Сборник лабораторных работ», «Сборник практических заданий».
5. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий.
6. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков.
7. Презентации учебных курсов.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li><li>- Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки её к реализации;</li><li>- Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>- Способы организации рабочих мест повара, кондитера, в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>- Правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания.</li></ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. 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></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменных/ устных ответов,</li><li>- тестирования</li></ul>

<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</li> <li>- Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> <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>	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*

