Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Общепрофессиональный цикл

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г N 44898) ;
* Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
* Программы профессионального воспитания и социализации ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» и рабочей программы воспитания по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**;
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации   
  № 762 от 24 августа 2022 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* на основе Примерной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО).

**Организация – разработчик**: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Рассмотрено и утверждено**

**Протоколом педагогического совета**

**ГБПОУ «ВАТТ-ККК»**

**Протокол № 7 от 28.06.2024 г.**

Разработчик: преподаватель: Попова Е.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 4 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ 14

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС­ЦИПЛИНЫ***

1. **Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с   
   освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям,  
   входящим в профессию.
2. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** ПК, ОК | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** |
| распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| определять этапы решения задачи; |
| выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| составить план действия; |
| определить необходимые ресурсы; |
| владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| реализовать составленный план; |
| оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** |
| актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; |
| алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| структуру плана для решения задач; |
| порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** |
| определять задачи для поиска информации; |
| определять необходимые источники информации; |
| планировать процесс поиска; |
| структурировать получаемую информацию; |
| выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| оформлять результаты поиска |
| **Знания:** |
| номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| приемы структурирования информации; |
| формат оформления результатов поиска информации |
| ОК03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | **Умения:** |
| определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| применять современную научную профессиональную терминологию; |
| определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** |
| содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| современная научная и профессиональная терминология; |
| возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** |
| организовывать работу коллектива и команды; |
| взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** |
| психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| основы проектной деятельности |
| ОК05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** |
| грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** |
| особенности социального и культурного контекста; |
| правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** |
| понимать иописывать значимость своей профессии*;* |
| применять стандарты антикоррупционного поведения |
| **Знания:** |
| сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| значимость профессиональной деятельности по профессии; |
| стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** |
| соблюдать нормы экологической безопасности; |
| определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| **Знания:** |
| правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; |
| основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; |
| пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** |
| использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |
| применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; |
| пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии |
| **Знания:** |
| 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 профилактики перенапряжения |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | **Умения:** |
| 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 |
| **Знания:** |
| 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 |

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Учебная нагрузка обучающегося | Количество часов |
| Обьем образовательной нагрузки | 36 |
| Самостоятельная учебная работа | 0 |
| Всего учебных занятий | 36 |
| Теоретическое обучение | 24 |
| Лабораторные и практические занятия | 12 |

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | | | **Объем в часах** | |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | | | | 36 | |
| **в т.ч. в форме практической подготовки** | | | | 12 | |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение  в т.ч профессионально-ориентированного содержания | | | | 22  22 | |
| Лабораторные и практические занятия  в т.ч профессионально-ориентированного содержания | | | | 12  12 | |
| **Промежуточная аттестация (зачет)** | | | | 2 | |
|  |  |  | **3 семестр**  **17** | | **4**  **семестр**  **19** |

**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** |  |  |
| *Тема 1.1* **Классификация и характеристика ос­новных типов орга­низаций питания** | *Содержание учебного материала* | **2** | *ОК1-7,9, 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* |
| Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. |
| *Тема 1.2* **Принципы органи­зации кулинарного и кондитерского производства** | *Содержание учебного материала* | **8**  1  1  1  1  1  1  1  1 | *ОК1-7,9, 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* |
| *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. ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины  Основы безопасности и защиты Родины  Основы безопасности и защиты Родины  Основы безопасности и защиты Родины  Основы безопасности и защиты Родины  ОБЖ,ОУД.16 Бережливое производство |
| *2.* Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации пита­ния. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. |
| *3.* Характеристика способов кулинарной обработки ОУД.04 Физика |
| *4.* Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовле­ния полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |
| 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организа­ции рабочих мест в суповом и соусном отделениях ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |
| *6.* Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. |
| 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. |
| *8.* Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *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 ОУД.04 Физика |  |  |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ (ЛПЗ и ПП)**  ЛПЗ и ПП1Тематика практических занятий | **4** | *ОК1-7,9, 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* |
| ЛПЗ и ПП 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины | *1* |
| ЛПЗ и ПП 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины | *1* |
| ЛПЗ и ПП 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям), ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины | *2* |
| Раздел 2 | **Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарно­го и кондитерского производства** |  |  |
| Тема 2.1 Механическое обору­дование | Содержание учебного материала | **6**  1  1  1  1  1  1 | *ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5* |
| *1.* Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Авто­матика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной экс­плуатации. ОУД.04 Физика |
| *2.* Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и харак­теристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |
| *3.* Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначе­ние и устройство. Правила безопасной эксплуатации. ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |
| *4.* Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройст­во. Правила безопасной эксплуатации. |
| 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной экс­плуатации. ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |
| *6.* Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации. |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ (ЛПЗ и ПП)** | **4** |
| ЛПЗ и ПП 4*.* Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и кар- | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | картофеля. |  |  |
| ЛПЗ и ПП 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины | 2 |
| *Тема 2.2 Тепловое оборудова­ние* | *Содержание учебного материала* | **4**  1  1  1  1 | *ОК1-7,9, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5* |
| *1.* Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автома­тика безопасности. Правила безопасной эксплуатации ОУД.07 ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины |
| *2.* Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопас­ной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации ОУД.04 Физика |
| *3.* Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Клас­сификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное обо­рудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. ОУД.04 Физика |
| *4.* Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безо­пасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации ОУД.16 Бережливое производство, ОУД.04 Физика |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ (ЛПЗ и ПП)** | ***2*** |
| ЛПЗ и ПП 6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования ОУД.07 ОБЖ | *1* |
| ЛПЗ и ПП 7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудо­вания. ОУД.07 ОБЖ | *1* |
| *Тема 2.3 Холодильное обору­дование* | *Содержание учебного материала* | **2**  1  1 | *ОК1-7,9, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5* |
| *1.* Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной экс­плуатации ОУД.16 Бережливое производство, ОУД.04 Физика |
| 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ (ЛПЗ и ПП)** | ***2*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ЛПЗ и ПП 8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования ОУД.07 Основы безопасности и защиты Родины | *2* | *ПК 5.1-5.5* |
| **Промежуточная аттестация Зачет** | | **2** |  |
| **Всего:** | | **36** |  |

***3.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,** оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории оснащены оборудованием и инструментами по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» Лаборатория: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная

Пароконвектомат

Весы настольные электронные

(профессиональные)

Плита индукционная 4-х конфорочная

Шкаф холодильный

Планетарный миксер

Шкаф шоковой заморозки

Микроволновая печь

Мясорубка

Блендер стационарный

Соковыжималка

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Фритюрница электрическая

Слайсер

Производственный стол – 3 шт;

Стеллаж кухонный – 1 шт;

Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

**Инструменты 1 рабочего места:**

Блендер ручной погружной

Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных

плит с крышками

Сотейник для индукционных плит

Сковорода для индукционных плит.

Гриль сковорода для индукционных плит

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито (для муки)

Шенуа

Гастроемкость из нержавеющей стали

Лопатки силиконовые

Половник

**Лаборатория Учебный кондитерский цех**, оснащенная

Пароконвектомат

Весы настольные электронные

(профессиональные)

Плита индукционная 4-х конфорочная

Шкаф холодильный

Планетарный миксер

Шкаф шоковой заморозки

Микроволновая печь

Мясорубка

Блендер стационарный

Соковыжималка

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Фритюрница электрическая

Слайсер

Производственный стол – 3 шт;

Стеллаж кухонный – 1 шт;

Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

**Инструменты 1 рабочего места:**

Блендер ручной погружной

Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных

плит с крышками

Сотейник для индукционных плит

Сковорода для индукционных плит.

Гриль сковорода для индукционных плит

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито (для муки)

Шенуа

Гастроемкость из нержавеющей стали

Лопатки силиконовые

Половник

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет *«*Технического оснащения и организации рабочего места*»*оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся); техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.-3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «академия», 2018. -240 с.

**3.2.2. Дополнительная литература**

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

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

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

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

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 402 с.
5. 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», 2019. – 240 с.
   * 1. **Электронные издания:**
6. <https://new.znanium.com/>
7. 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>
8. 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>
9. 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/>
10. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
11. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
12. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы**  **оценки** |
| **Знание:**  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**  письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования. |
| **Умение:**  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;  подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**   * защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; * оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы * экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий   **Промежуточная аттестация**:   * экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |