

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»**

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

/В.В. БЕРЕЗОВОЙ
« » _____ **2019 г.**




ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Лист согласования

Программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» преподавателем Волковой Л.Н., ГАПОУ РС (Я) «Региональный технический колледж в г. Мирном».


Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальностям среднего профессионального образования.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры Э иГС ГАПОУ РС (Я) МРТК «03» 03 2019 г. протокол № 1

Заведующая кафедрой Волкова Л.Н. /  /

Программа рабочей дисциплины рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании Учебно-методического совета ГАПОУ РС (Я) МРТК «04» 09 2019 г. протокол № 1

Председатель УМС  / Муромова Д.А. /
(подпись) Ф.И.О.

Секретарь УМС  / Семенинова Д.С. /
(подпись) Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: данная учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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 проблему и выделять её	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и

	<p>составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи 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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<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>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической</p>	<p>Правила экологической</p>

	<p>безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), 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>

1.4. Использование часов вариативной части ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
ОП.03.«Техническое оснащение и организация рабочего места»					
1	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать: <ul style="list-style-type: none"> • Характеристик и основных типов организации общественного питания; • Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; 	Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания	3	Повышаются требования работодателей к рабочим кадрам. Содержание профессиональной программы должно быть позволяющим учитывать потребности рынка труда.

	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.				
2	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; • Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; • Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; 	Тема 1.2. Организация снабжения	3	Содержание профессиональной программы должно быть позволяющим учитывать потребности рынка труда.
3	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	Уметь: <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать рабочее место в соответствии 	Тема 1.3. Организация производства предприятий	3	Необходимо для конкретизации требований ФГОС СПО к умениям и

	<p>сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>с видами изготавливаемых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; • Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; 	общественного питания		знаниям
4	ПК 1.3.	Уметь:	Тема 1.4.	3	Повышаются

	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. 	<p>Организация обслуживания посетителей</p>		<p>требования работодателей к рабочим кадрам</p>
5	<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учет сырья и готовых изделий на производстве; • Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; • Правила их безопасного использования; 	<p>Тема 2.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания</p>	3	<p>Содержание профессиональной программы должно быть позволяющим учитывать потребности рынка труда.</p>

6	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе соответствии инструкциями и регламентами.	Знать: <ul style="list-style-type: none"> • Учет сырья и готовых изделий на производстве; • Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; • Правила их безопасного использования; 	Тема 2.2. Ценообразование на предприятии общественного питания	3	Повышаются требования работодателей к рабочим кадрам. Необходимо для конкретизации требований ФГОС СПО к умениям и знаниям
			ИТОГО	18	

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	22
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Форма занятий	Домашнее задание
1		2	3		
Раздел 1 . Организация производства предприятий общественного питания			20		
Тема 1.1 . Характеристика основных организаций общественного питания		Содержание учебного материала	2		
	1-2	1 Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.	2	лекция	Составить схему структуры управления предприятием общественного питания
Тема 1.2. Организация снабжения		Содержание учебного материала	8		
	3-6	1 Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	4	лекция	Составление заявок на сырье. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам
	7-10	2 Практическое занятие. Составление заявок на сырье. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам	4	практическое занятие	Подготовить презентацию
Тема 1.3 .		Содержание учебного материала	5		

Организация производства предприятий общественного питания	11-12	1	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной ; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции	2	лекция	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Составление доклада
	13-15	2	Практическое занятие. Планирование цехов на предприятиях общественного питания. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	3	практическое занятие	Подготовить презентацию
Тема 1.4 .			Содержание учебного материала	5		
Организация обслуживания посетителей	16-17	1	Изучение потребительского спроса. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.	2	лекция	Подготовить презентацию
	18-20	2	Практическое занятие. Моделирование сервировки столов	3	практическое занятие	Подготовить презентацию
				10		
Тема 2.1 .			Содержание учебного материала	2		
Общие принципы организации учета на	21-22	1	Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты,	2	лекция	Подготовка сообщений

предприятиях общественного питания			требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.			
Тема 2.2 . Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала			4		
	23	1	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразовании в общественном питании. Понятие калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.	1	лекция	Составление меню
	24-26	2	Практическое занятие. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть. Калькуляция свободных розничных цен. Составление меню дневного рациона	3	практическое занятие	Подготовка рефератов
Тема 2.3 . Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	Содержание учебного материала			4		
	27	1	Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и кондитерского цеха.	1	лекция	Составление проекта заявки
	28-30	2	Практическое занятие. Расчет потребного количества продуктов на день в зависимости от меню	3	практическое занятие	Подготовить презентацию
				24		
Тема 3.1 . Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала			3		
	31-33	1	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура	3	лекция	Составление доклада и презентации

		управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.				
Тема 3.2 . Механическое оборудование	Содержание учебного материала		5			
	34	1	Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Подбор иллюстративной информации
	35	2	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Подбор иллюстративной информации
	36	3	Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Подбор иллюстративной информации
	37	4	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Подбор иллюстративной информации
	38	5	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Подбор иллюстративной информации
Тема 3.3 . Тепловое	Содержание учебного материала		10			
	39	1	Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам	1	лекция	Составление доклада

оборудование			его передачи. Автоматика безопасности.			
	40	2	Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Составление доклада
	41	3	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Составление доклада
	42	4	Аппараты для жарки и выпечки . Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования	1	лекция	Составление доклада
	43	5	Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования	1	лекция	Составление доклада
	44	6	Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Составление доклада
	45	7	Оборудование для раздачи пицци . Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	лекция	Составление доклада
	46-48	8	Практические занятия. 1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагрева тельных элементов и способам регулирования мощности:пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для	3	практическое занятие	Подготовка рефератов

			раздачи пищи. 2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения			
Тема 3.4 . Холодильное оборудование			Содержание учебного материала	4		
	49	1	Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования	1	лекция	Решение ситуационных задач
	50-52	2	Практические занятия. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	3	практическое занятие	Подготовить презентацию
Тема 3.5 . Охрана труда и техника безопасности			Содержание учебного материала	2		
	53-54	1	Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	2	лекция	Подготовить презентацию
			Всего	54		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

Основные источники:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К. Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020.

2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021.

Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020

3. 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», 2020. – 432 с.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336

9.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.

3.2.2.Электронные источники:

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 13.07.2018г. № 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 2018 № 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

3.2.3.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», 2019 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>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. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение: 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>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным</p>

<p>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</p>	<p>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>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 зачете/экзамене</p>
--	--	--

Разработчик:

ГАПОУ РС (Я) «МРТК» преподаватель специальных дисциплин Л.Н. Волкова