

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**обще профессиональный цикл**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером №43.01.09-170331

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Составитель: Зеленина Елена Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СПК»

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии технологии общественного питания

Протокол № 11 от «19» 06 2019 г.  
Председатель ЦМК *Корсакова Ю.А.*

**УТВЕРЖДАЮ**

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

*Л. В. Соломина*  
«30» 06 2019 г.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза *Ретисова А.А. методист*  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

*Корсакова Ю.А. председатель ЦМК*  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза *Родионова М.В., декан*  
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО/колледж ВПО

*факультета экономики и управления,  
зав. кафедрой сервиса и рестораниного  
бизнеса, д.т.н., профессор ФГБОУ ВО «ВГУИТ»*



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	9
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	17
5. Приложение 1	18
6. Приложение 2	19
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу дисциплины	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**  
 дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### Базовая часть

В результате освоения дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания:

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее 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 учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>	<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 ее 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>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>Правильно выявлять и эффективно</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li> </ul>

	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).	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
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	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 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
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	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и

	Использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>

### Вариативная часть – не предусмотрена

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции:**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	34
в том числе:	
лекции	16
уроки	2
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	16
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Консультации	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>2</b>
Подготовка рефератов	
Форма аттестации по семестрам: 2 семестр – <b>дифференцированный зачет</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>18</b>
<b>Тема 1.1</b> Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b> 1 <b>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика, назначение и особенности деятельности организаций питания.</b> Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара.	<b>2</b>
<b>Тема 1.2</b> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>Содержание учебного материала</b> 1 <b>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.</b> Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Правила охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности в складских помещениях. 2 <b>Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.</b> Складской учет продуктов и товаров. Учет продуктов в производственных цеха и на реализации 3 <b>Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, холодной и горячей кулинарной продукции.</b> Характеристика способов кулинарной обработки. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Способы и особенности организации рабочих мест повара в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции. Правила охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организациях питания. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной продукции. 4 <b>Организация работы кондитерского и кулинарного цехов. Организация реализации готовой кулинарной продукции.</b> Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Способы и особенности организации рабочих мест кондитера в соответствии с видами	<b>8</b>

	<p>изготавливаемой кондитерской продукции. Правила охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кондитерской продукции, подготовки ее к реализации. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кондитерской продукции.</p>	
<b>Практические занятия</b>		
<p><b>Практическое занятие №1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.</b></p> <p>Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, 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</p>		
<p><b>Практическое занятие №2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.</b></p> <p>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</p>		
<p><b>Практическое занятие №3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции.</b></p> <p>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</p>		
<p><b>Практическое занятие №4. Организация рабочих мест по приготовлению кондитерской продукции</b></p> <p>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</p>		

	ориентироваться в экстренной ситуации	
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>14</b>
<b>Тема 2.1</b> Технологическое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	
	<p>1 <b>Классификация технологического оборудования. Механическое оборудование для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</b> 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.</p> <p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов; мяса и рыбы; для нарезки хлеба и гастрономических товаров, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.</p> <p>Классификация, основные технические характеристики, назначение, принцип действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.</p> <p>Правила электробезопасности и пожарной безопасности.</p>	
	<p>2 <b>Тепловое оборудование: классификация, назначение и устройство.</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила электробезопасности и пожарной безопасности.</p> <p>Варочное оборудование: классификация, назначение и устройство. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, основные технические характеристики. Правила электробезопасности и пожарной безопасности.</p> <p>Жарочное оборудование: классификация, устройство. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Правила электробезопасности и пожарной безопасности.</p> <p>Универсальное и водогрейное оборудование: назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации различных групп теплового оборудования.</p>	<b>6</b>
	<p>3 <b>Классификация и характеристика холодильного оборудования. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принцип действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для упаковки и реализации продукции. Оборудование для раздачи пищи.</p> <p>Правила электробезопасности и пожарной безопасности.</p>	

<b>Практические занятия</b>	
<b>Практическое занятие №5.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации механического оборудования для обработки овощей и картофеля	<b>8</b>
<b>Практическое занятие №6.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	
<b>Практическое занятие №7.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового и многофункционального теплового оборудования	
<b>Практическое занятие №8.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка рефератов	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>	<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;

Наглядные пособия:

- Плакаты: Схема взаимосвязи помещений ПОП; Торгово-технологическое оборудование; Тепловое оборудование; Механическое оборудование; Слайсеры; Овощечистительные машины; Фаршемешалки; Мясорубки; Сита вибрационные.
- DVD-ролики: фабрика-кухня аэропорта, фабрика бортового питания, организация работы вагон-ресторана, организаций кейтеринга, организация работы кухни ресторана, организации работы кондитерского цеха, организация работы горячего цеха; экскурсия на кухню ресторана и кафе; складская техника для пищевой промышленности, холодильные камеры складских помещений, принцип действия картофелечистки; принцип действия котлетоформовочной-машины; принцип действия овощерезки; принцип действия пицце-пресса; принцип действия промышленной мясорубки; принцип действия мясорыхлителя; принцип действия слайсера; принцип действия тестораскаточной машины; оборудование хлебозаводов; оборудование, при производстве колбас; принцип действия индукционной плиты; принцип действия пищеварочного котла; принцип действия пароконвектомата; принцип действия печи для пиццы; принцип действия плиты электрической; принцип действия фритюрницы; принцип действия расстоечного шкафа; принцип работы холодильного шкафа; принцип работы оборудования для вакуумной упаковки; управление пищевой безопасностью на производстве;

Технологическое оборудование:

процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; холодильник; пароконвектомат; электроплита; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; планетарный миксер, тестораскаточная машина.

**3.2. Информационное обеспечение обучения** (перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, электронных ресурсов)

**Печатные издания:**

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., тер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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 ее к реализации; 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>-Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного и устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее 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 учётом 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, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  - на практических занятиях  -при решении ситуационных задач,
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	-при подготовке рефератов;  - при проведении промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С**  
**ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ**

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Активные и интерактивные формы проведения занятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Решение производственной ситуации по организации рабочего места повара для приготовления кулинарных и кондитерских изделий, блюд
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Семинар по теме: «Механическое оборудование для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов»
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экскурсия на предприятие общественного питания
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Подготавливаться и участвовать в семинаре по теме: «Механическое оборудование для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов»
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Публичная презентация «Классификация, назначение, принцип действия различных групп технологического оборудования»
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Использовать паспорт технологического оборудования при подготовке материала к семинару по теме: «Механическое оборудование для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов»
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	Решение производственной ситуации по организации рабочего места повара для приготовления кулинарных и кондитерских изделий, блюд

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ  
ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	