**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

2022

Программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер и примерной основной образовательной программы Повар, кондитер, рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины « ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для изучения при освоении ООП СПО ПКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО ПКРС:**

Учебная дисциплина является частью общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 техно-логического 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 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). | 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. 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  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК. 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные те-мы  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 |

|  |  |
| --- | --- |
| Коды личностных  Результатов ЛР | Планируемые результаты освоения дисциплины включают |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 15 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики Иркутской области |
| ЛР18 | Креативно мыслить , быть готовым разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применять полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины (всего)** | **70** |
| **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **61** |
| теоретическое обучение | 40 |
| практические занятия | 9 |
| самостоятельная работа обучающегося | 9 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** Экзамена | 12 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | | **№ занятия** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Методическая характеристика урока** | | **Объем часов** | **Осваиваемые**  **элементы**  **компетенций** |
| **1** | | | **2** | **3** | | **4** | | **5** | **6** |
|  | | |  | **Содержание учебного материала** | |  | |  |  |
| **Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | | | | | | | | **11** |  |
| **Тема 1.1**  Классификация и  характеристика  основных типов  организаций  питания | |  | | **Содержание учебного материала** |  | | |  |  |
| 1 | | Основные типы предприятий общественного питания. | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | **1**  **1** | ЛР 13,ЛР17  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6;ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 2 | | Характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции |
| 3 | | . Структура управления предприятием общественного питания. |  | | | **1** |
|  | | **Самостоятельная работа обучающихся** |  | | |  |
| 4-5 | | Сравнительная характеристика предприятий общественного питания в поселке ( экскурсия на предприятия общественного питания) | Заполнение отчета по экскурсии | | | **2** | ЛР10, ЛР.14  ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
|  | | **Содержание учебного материала** |  | | |  |  |
| **Тема 1.2.**  Организация  снабжения | | 6 | | Организация снабжения предприятий ОП сырьём, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой, источники. Составление заявок на сырье. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | | **1** | ЛР.17, ЛР 18,  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5;ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6;ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 7 | | Количественная и качественная приемка | **1** |
| 8 | | Складское хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения продуктов. | **1** |
|  | | **Тематика практических занятий** |  | | |  |  |
| 9 | | **Практическая работа №1** Составление заявок на сырье. Отработка приёмов работы на весо измерительном оборудовании | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | | **1** | ЛР.19, ЛР.16,ЛР.15  ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 |
| 10 | | **Практическая работа №2** Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения  производственного сырья по складам | **1** |
| **Тема 1.3.**  Организация  производства  предприятий  общественного  питания | |  | | **Содержание учебного материала** |  | | |  |  |
| 11 | | Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | | **1** | ЛР.19, ЛР.16, ЛР.15  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6;ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 12 | | Организация работы цехов. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. | **1** |
| 13 | | Способы организации питания, в том числе диетического  Концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий | **1** |
| 14 | | Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия | **1** |
| **Раздел 2. Организация и техническое оснащение производства** | | | | | | | |  |  |
| **Тема 2.1**  Общая  характеристика  оборудования  предприятий  общественного  питания |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  |  |
| 15 | | Общие сведения об оборудовании предприятий ОП. Классификация оборудования. Правила эксплуатации и использования. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | | **1** | ЛР.13, ЛР.16  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5;ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6;ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 16 | | Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | | Комбинированный урок. Устный опрос, тестирование | | | **1** |
| 17 | | Технические характеристики и условия его эксплуатации. | | **1** |  |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | | |  |  |
| 18 | | **Практическая работа №3**  Составить схему классификации технологического оборудования общественного питания. | | Выполнение практического задания. | | | **1** | ЛР.19, ЛР.20  ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6 |
| **Тема 2.2**  Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания. Организация работы овощного цеха. |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  |  |
| 19 | | Организация работы овощного цеха. Машины для обработки овощей и картофеля. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** | ЛР.19, ЛР.20, ЛР.15  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8 |
| 20 | | Характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | | |  | ЛР.19, ЛР.20, ЛР.15  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 |
| 21 | | **Практическая работа №4**  Изучение устройства и принципа действия дисковых овощерезок для нарезки и измельчения овощей. | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | **1** |
| **Тема 2.3**  Организация работы рыбного цеха. |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  |  |
| 22 | | Организация работы рыбного цеха. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** | ЛР.4, ЛР.10  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 |
| 23 | | Машины для обработки рыбы.  Оснащение оборудованием и инвентарём. | |
| **Тема 2.4**  Организация работы мясного цеха. |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  |  |
| 24 | | Организация работы мясного цеха. | | Комбинированный урок. Устный опрос, тестирование | | | **1** | ЛР.10, ЛР.13  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 |
| 25 | | Машины для обработки мяса  Оснащение оборудованием и инвентарём | |
| **Тема 2.5** Организация работы холодного цеха. |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  |  |
| 26 | | Организация работы холодного цеха | |  | | |  | ЛР.10, ЛР.13, ЛР.15  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 27 | | Машины для нарезки гастрономических товаров, правила их безопасного использования. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** |
| 28  29 | | **Самостоятельная работа** | |  | | | **2** |  |
|  | | Решение ситуационных задач по организации работы холодного цеха | | Решение задач по организации работы цехов. | | |  | ЛР.18. ЛР 19, ЛР.20  ОК 1-7, 9, 10  ПК 3.1-3.6 |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | | |  |
| 30 | | **Практическая работа №5** Технические характеристики слайсера. Машины для нарезки сырых и вареных овощей, для перемешивания салатов и винегретов, .техническая характеристика. | |  | | | **1** |
| **Тема 2.6**  Организация  работы  горячего цеха |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  | ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13, ЛР.15  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 31 | | Организация работы горячего цеха. | |  | | |  |
| 32 | | Общие сведения о тепловом оборудовании. | |  | | |  |
| 33 | | Классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** |
| **1** |
| 34 | | Пищеварочные котлы. | | **1** |
| 35 | | Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки | | **1** |
| 36 | | Варочно-жарочное оборудование. Аппараты СВЧ. Индукционные плиты. | | **1** |
| 37 | | Пароконвектоматы. Грили. | |  | | |  |  |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | | |  |  |
| 38 | | **Практическая работа №6**  Техническая характеристика пароконвектоматов, грилей, варочного оборудования индукционных плит. Правила эксплуатации. | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | | **1** | ЛР.4, ЛР.10, ЛР.13 ЛР.19,ЛР.18, ЛР.17, ЛР 16  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 |
| 39 | | **Практическая работа №7**  Изучение устройства и принципа действия жарочного шкафа и хлебопекарной печи, электроплит, кипятильника | | **1** |
|  | | **Самостоятельная работа** | |  | | | **2** | ЛР.19,ЛР.18, ЛР.17, ЛР 16  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 40-41 | | Составить схему организации рабочего места в горячем цехе. | | Составление схемы расстановки оборудования цеха | | |  |
| **Тема 2.7**  Организация  работы  кондитерского  цеха |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  |
| 42 | | Организация работы кондитерского цеха. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** |
| 43 | | Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, для подготовки кондитерского сырья. | |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | | |  |
| 44 | | **Практическая работа №8**  Изучение устройства и принципа действия мукопросеивателя. и принципа действия тестомесильной, взбивальной машины и машины для отжатия сока из фруктов. Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | | **1** | ЛР.19,ЛР.18, ЛР.17, ЛР 16, ЛР.20,ЛР.14  ОК 1-7, 9, 10  ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5 |
| 45 | | **Самостоятельная работа** | |  | | | **1** |  |
|  | | Составить схему организации рабочего места в кондитерском цехе. | | Составление схемы расстановки оборудования в кондитерском цехе по заданию преподавателя | | | **1** |  |
| **Тема 2.8**  Организация  работы  раздаточной, вспомогательных  цехов |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  | ЛР.4, ЛР.10  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 46 | | Организация работы раздаточной. Виды.  Оборудование для раздачи пищи | |  | | |  |
| 47 | | . Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** |
| 48 | | Охлаждаемые стойки. Правила отпуска готовой продукции. Контроль качества готовой продукции. | | **1** |
| 49 | | Организация работы вспомогательных помещений. | | **1** |
| 50 | | Оборудование вспомогательных помещений (хлеборезка, моечная столовой и кухонной посуды). | |  | | | **1** |
| **Раздел 3. Холодильное оборудование** | | | | | | | | **10** |  |
| **Тема 3.1**  Холодильное  оборудование |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  | ЛР.4, ЛР.10, ЛР.16,ЛР.13  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6;ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 51 | | Способы получения холода. Холодильное оборудование, назначение и устройство, принципы работы, правила безопасного использования. | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование. | | | **1** |
| 52 | | Виды холодильного оборудования для цехов и помещений предприятий общественного питания | | **1** |
|  | | **Самостоятельная работа** | |  | | | **2** |
| 53-54 | | Составление таблицы сравнительных характеристик различных видов холодильного оборудования | | Заполнение таблицы | | |  |
| **Тема 3.2**  Технология наставничества |  | | **Содержание учебного материала** | |  | | |  | ЛР.19, ЛР.20, ЛР.17  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 55 | | Организовывать обучение помощников повара, помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции | | Комбинированный урок. Лекция с элементами сам. работы. Устный опрос, тестирование | | | **1** |
| 56 | | Осуществлять контроль выполнения помощниками повара кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента | | **1** |
| 57 | | Технологии наставничества и обучения на рабочих местах | | **1** |
|  | | **Тематика практических занятий** | |  | | |  |
| 58 | | **Практическая работа №9**  Организация обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Осуществление контроля выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания. | | | **1** | ЛР.19,ЛР.20,ЛР.17, ЛР.15  ОК 1-7, 9, 10  ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| **Промежуточная аттестация** | 59-70 | | **Экзамен** | | | | **12** | |  |
| **Всего:** | | | | | | | | **70** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019.-176с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Л.А. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 398с.: ил.- (Среднее профессиональное образование).

3. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с.

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Радченко Л.А.-М.: «Феникс», 2017

**Дополнительные источники:**

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. 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 от08 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.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н

(зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

10. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник (5-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд. центр «Академия», 2016.

12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд., стер.) учебник Изд. центр «Академия», 2016.

13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (1- е изд.) учебник Изд. центр «Академия», 2016

**Интернет-источники:**

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания

http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  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 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность  результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок,  адекватность применения профессиональной  терминологии  Полнота ответов, точность формулировок,  не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного, устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части  проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  Выполнения практических заданий на экзамене |
| **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 выбораспособов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,  последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим,  лабораторным занятиям;  - оценка заданий для  самостоятельной работы  - оценка демонстрируемых  умений, выполняемых действий в процессе  практических, лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экзамен |