

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Черемшанский аграрный техникум»

**Согласовано**

Зам. директора по УПР

 С.А.Малешин

«12» 09 2019 г.

**Утверждаю**

Директор ГАПОУ «ЧАТ»

 В.А.Островский

«12» 09 2019 г.

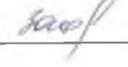


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
дисциплин \_\_\_\_\_

Протокол № 1

от «12» 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

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

**1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

*Целями* изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

*Задачами* изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

**В результате освоения** дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся *должен уметь и иметь практические навыки:*

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать:*

**В результате изучения** дисциплины студент **должен освоить** следующие *общие и профессиональные компетенции:*

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>Код</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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, кролик.
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 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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 результате освоения** дисциплины студент должен:

<i>иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий</li> </ul>
<i>уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдать технику безопасности и санитарные нормы</li> <li>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>• выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий</li> </ul>
<i>Знать</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• характеристики основных типов организации общественного питания;</li> <li>• принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>• учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>• устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;</li> <li>• виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</li> <li>• виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</li> <li>• специфику производственной деятельности организации</li> <li>• правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации</li> <li>• технику безопасности и санитарные нормы при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем</li> </ul>

*Пояснения:*

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования WSI/ WSR,

\*\*\* - требования профстандартов

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	10
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>			
<b>Организация производства предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Характеристика основных организаций общественного питания	1. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.	1	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Организация снабжения	1. Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Составление заявок на сырье 2. Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Организация производства предприятий общественного питания	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; организация работы моечных, организация обслуживания производства. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	1	2

	<b>Практическиезанятия</b> 1. Планирование цехов на предприятиях общественного питания 2. Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	2	
<b>Тема 1.4.</b> Организация обслуживания посетителей	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.	1	2
	<b>Практическиезанятия</b> 1. Моделирование сервировки столов	2	
<b>Раздел 2</b> <b>Учет и калькуляция</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Ответность материально-ответственны лиц	1	2
<b>Тема 2.2.</b> Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2
	<b>Практическиезанятия</b> 1. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть 2. Калькуляция свободных розничных цен 3. Составление меню дневного рациона	2	
<b>Тема 2.3.</b> Учет сырья и готовой продукции на производстве и в	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2

кондитерском цехе	<b>Практические занятия</b> 1. Расчет необходимого количества продуктов на день в зависимости от меню	2	
<b>Раздел 3</b> <b>Оборудование предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Общие сведения о машинах	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.	1	2
<b>Тема 3.2.</b> Механическое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b> 1 <b>Машины для обработки овощей и картофеля.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. 2 <b>Машины для обработки мяса и рыбы.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. 3 <b>Машины для подготовки кондитерского сырья.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. 4 <b>Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. 5 <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1    1  1	2    2  2
	<b>Лабораторная работа</b> 1. Обслуживание машин для обработки овощей 2. Обслуживание машин для обработки мяса и рыбы 3. Обслуживание машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	4	
<b>Тема 3.3.</b> Тепловое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. 2 <b>Пищеварочные котлы.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. 3 <b>Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного	1	2

	использования.	1	2
4	<b>Аппараты для жарки и выпечки.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
5	<b>Варочно-жарочное оборудование.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	2
6	<b>Водогрейное оборудование.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	2
7	<b>Оборудование для раздачи пищи.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	2
<b>Практические занятия</b>			
	1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности: пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. 2. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения	2	
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Холодильное оборудование	1 Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования	1	2
<b>Практические занятия</b>			
	1. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.	2	
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Охрана труда и техника безопасности	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. Промышленная экология.  Дифференцированный зачет	1	2
<b>Всего:</b>		36	

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

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

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

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

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

Оборудование кабинета:

- Телевизор
  - Комплект мебели:
    - Офисный стол для преподавателя
    - Стол ученический
    - Стул ученический
  - Персональный компьютер
- Средства для проведения лабораторных и практических работ:*
- .Дизенфицирующие и моющие средства
  - Круглые столы для выставочных образцов
  - Посуда сервизная
  - Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6
  - Манометр
  - .Рабочие инструменты
  - Механические передачи
  - Скатерти
  - .Вазы, подсвечники
  - .Фужеры, бокалы
  - .Ножи, вилки.

*Технические средства обучения:*

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

#### **3. Плакаты, таблицы**

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

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

#### **3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

##### **Перечень учебных изданий**

*Основные источники для студентов:*

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

*Дополнительная литература:*

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

*Основные источники для преподавателя:*

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

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

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

### **Методические разработки:**

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

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе выполнения практических занятий, проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных занятий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>Умения</b>	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Экспертная оценка устных ответов
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка практических работ
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Экспертная оценка устных ответов, тестирование
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Экспертная оценка практических работ
<b>Знания</b>	
характеристики основных типов	Устный опрос, тестирование

организации общественного питания;	
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Фронтальный опрос
учет сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка выполнения практической работы
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	Устный опрос, оценка реферата
правила их безопасного использования;	Фронтальный опрос
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Оценка выполнения практической работы

*Пояснения:*

*\* - требования ФГОС СПО,*

*\*\* - требования WSI/ WSR,*

*\*\*\* - требования профстандартов*