
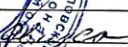


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Суходожский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО  
Руководитель ЦК

  
Л.А. Быкова  
«28» августа 20 18 г.



  
И.А. Григорян  
20 18 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Сухой Лог  
2018

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

**Организация – разработчик:** ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

## ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 <i>ПК 6.1-6.5</i>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>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>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической 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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к</p>

	<p>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</p>	<p>описанию предметов, средств и процессов  профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной  направленности</p>
--	--	--

### 1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 106 часов, в том числе:  
теоретическое обучение 46 часов;  
практические занятия 40 часов  
самостоятельная работа 20 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>106</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
самостоятельная работа	20
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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 ПК 6.1-6.5</b>
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
<b>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>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 ПК 6.1-6.5</b>
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3 Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.		
<b>Тема 1.4 Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
<b>Тема 1.5 Организация работы овощного цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Организация работы зон овощного цеха, предназначенного для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
<b>Тема 1.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	



<b>Организация работы рыбного цеха</b>	1.	Организация работы зон рыбного цеха, предназначенного для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
<b>Тема 1.7 Организация работы мясного, птицегольевого цеха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Организация работы зон мясного, птицегольевого цеха, предназначенного для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
<b>Тема 1.8 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Характеристика способов кулинарной обработки		
<b>Тема 1.9 Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Характеристика организации рабочих мест повара в холодном цехе. Особенности организации рабочих мест повара в холодном цехе. Характеристика способов кулинарной обработки		
<b>Тема 1.10 Организация работы кондитерского цеха.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
<b>Тема 1.11 Организация реализации готовой кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	<b>Практические занятия № 1</b>		<b>18</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
		<b>1.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
		<b>2.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	<b>ПК 2.1-2.8</b>
		<b>3.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	<b>2</b>	<b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.5</b>

	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	5. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	6. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	7. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	8. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	9. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 1</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
<b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.5</b>
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.3</b> <b>Оборудование для обработки мяса и рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.4</b> <b>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

<b>Тема 2.5</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
<b>Тема 2.6</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации			
	<b>Практические занятия № 2</b>		<b>10</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей .		<b>2</b>	
	2.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки картофеля.		<b>2</b>	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса		<b>2</b>	
	4.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса		<b>2</b>	
	5.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 2</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<b>6</b>	
<b>Тема 2.7</b> <b>Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.1-6.5</b>
	1.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	
<b>Тема 2.8</b> <b>Варочное оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.9</b> <b>Жарочное оборудование.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.10</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	

<b>Универсальное и водогрейное оборудование.</b>	1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Практические занятия № 3</b>	<b>8</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 3</b>	<b>6</b>	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.11 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>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 ПК 6.1-6.5</b>
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	<b>Практические занятия № 4</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 4</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
<i>Дифференцированный зачет</i>		2	
<b>Всего:</b>		<b>106</b>	

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

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями ( мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

Основные источники:

1. Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1е-изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.

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

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Электронные издания:

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 13.07.2015г. № 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. 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. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Ф е д е р а л ь н ы й центр информационно-образовательных ресурсов

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>

4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

5. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал

6. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  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.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>
<p><b>Умение:</b>  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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

