

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ  
НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧУГУЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕЛЬСКОГО  
ХОЗЯЙСТВА И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБ ПОУ «Чугуевский  
колледж сельского хозяйства  
и сервиса»



Е.В. Пачков

« 25 » 08 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.3 Техническое оснащение организаций питания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(образовательная программа среднего профессионального образования  
(программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих))**

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 25 08 2023 г.)

Председатель комиссии Сивверова Е.Д.

с. Чугуевка

2023 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.3 Техническое оснащение организаций питания**

**2023г.**

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

Разработчики: Муха Надежда Николаевна, преподаватель, мастер производственного обучения преподаватель краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

Силевёрстова Елена Дмитриевна, преподаватель, мастер производственного обучения, краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Чугуевский колледж сельского хозяйства и сервиса»»

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью образовательной программы СПО (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм** сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Профессия по ОК 016-94 Повар, кондитер) в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. 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 .
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами .
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- У1- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- У2- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У3- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- У4- оценивать эффективность использования оборудования;
- У5- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- У6- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- У7- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- У8- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- З1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- 32- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- 33- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- 34- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- 35- методики расчета производительности технологического оборудования;
- 36- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- 37- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- 38- правила охраны труда в организациях питания.

**В результате изучения курса дисциплины у обучающегося формируются общие и профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 4 часа;  
 промежуточная аттестация- 12ч;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>80</b>
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия (если предусмотрено)	28
Контрольная работа	2
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
Раздел 1.					<b>ОК 1- 9</b> <b>ПК 1.1-1.4</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>Тема1.1</b> <b>Организация</b> <b>кулинарного</b> <b>кондитерского</b> <b>производства</b> <b>организациях</b> <b>питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		9		
	1	<i>Основные направления развития общественного питания.</i> Основные задачи общественного питания. Сертификация продукции и услуг.		2	
	2	<i>Классификация предприятий общественного питания.</i> Классификация п.о.п. в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объёма и видов предоставляемых услуг. Типы и классы предприятий.		2	
	3	<i>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.</i> Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий. Производственная структура. Организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов, вспомогательных производственных помещений.		2	
	4	<i>Общие требования к организации рабочих мест повара.</i> Виды рабочих мест. Санитарные требования к организации общественного питания.		2	
	5	<i>Организация работы складских помещений.</i> Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.		2	
	6	<i>Организация работы овощного цеха.</i> Назначение, виды рабочих мест.		2	
	7	<i>Организация работы мясного цеха.</i> Ассортимент мясных п/ф, организация технологических линий в мясном цехе. Виды рабочих мест.		2	
	8	<i>Организация работы рыбного цеха.</i> Ассортимент рыбных п/ф, организация технологических линий в мясном цехе. Виды рабочих мест.		2	
	9	<i>Организация работы горячего цеха.</i> Виды рабочих мест, технологический процесс приготовления блюд.		2	
	10	<i>Организация работы холодного цеха.</i> Виды рабочих мест, технологический процесс приготовления блюд.		2	
	11	<i>Организация работы раздаточных.</i> Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции на раздаче.		2	
12	<i>Организация реализации готовой кулинарной продукции потребителям на вынос.</i> Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. Ведение расчётов с потребителями при отпуске	2			

		продукции на вынос.			
		<b>Практические занятия</b>	6		
	1	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).			
	2	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			
	3	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)			
		<b>Контрольная работа</b>	1		
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	11		
	1	<i>Общие сведения о машинах.</i> Роль оборудования в развитии общественного питания. Задачи разработки новой техники. Классификация, основные части и детали машин.		2	<b>ОК 1-9 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</b>
	2	<i>Устройства и аппараты для работы оборудования.</i> Понятие о электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Техническая документация.		2	
	3	<i>Техническая характеристика и правила эксплуатации приводов.</i> Сменные механизмы универсальных, специализированных приводов. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.		2	
	4	<i>Оборудование для подготовки кондитерского производства.</i> Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Просеиватели, тестомесильная, тестораскаточная, взбивальная машины.		2	
	5	<i>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</i> Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации (хлеборезки, слайсеры, для вакуумной упаковки).		2	
	6	<i>Холодильное оборудование.</i> Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Холодильные машины, шкафы, камеры шоковой заморозки.		2	
	7	<i>Машины для измельчения мяса и рыбы.</i> Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации (мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, куттеры).		2	
	8	<i>Общие сведения о тепловом оборудовании.</i> Классификация и характеристика. Понятие о теплообмене. Источники теплоты. Варочное, жарочно-пекарное, варочно- жарочное оборудование.		2	
	9	<i>Охрана труда и техника безопасности.</i> Законодательство по охране труда и техника безопасности.		2	
		<b>Практические занятия</b>	6		

	1	Обслуживание и мелкий ремонт универсальных приводов			
	2	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.			
	3	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	<b>Контрольные работы</b>				1
	<b>Самостоятельные работы</b>				2
	1	Подготовка рефератов по темам: Понятие о электроприводах. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.			
<b>Всего:</b>			36		

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места»

##### **Оборудование кабинета**

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

##### **Технологическое оборудование:**

универсальный привод;  
процессор кухонный;  
набор ножей для овощерезки;  
рыбчистка;  
мясорубка;  
блендер;  
миксер;  
слайсер;  
мангал;  
льдогенератор;  
дефростер;  
рыхлитель для мяса;  
оборудование для вакуумирования продуктов;  
шкаф шоковой заморозки;  
холодильник;  
жарочный шкаф;  
пароконвектомат;  
электроплита;  
опалочный шкаф;  
электрофритюрница;  
рабочий стол;  
весы настольные электронные;  
расстоечный шкаф;  
тестомесильная машина;  
пекарский шкаф.

##### **Технические средства обучения:**

компьютер;  
средства аудиовизуализации;  
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оснащение рабочих мест Учебной кухни :**

рабочий стол;  
весы настольные;  
разделочные доски;  
ножи поварской тройки;  
щипцы универсальные;  
лопатка;  
весёлка;  
венчик;  
ложки;  
шумовка;  
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;

гастроёмкости;  
кастрюли;  
сотейники;  
молоток для отбивания (тяпка);  
скребок для очистки рыбы;  
стеллаж стационарный;  
стеллаж передвижной;  
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный  
пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;  
топорик-молоток;  
ножи-рубаки;  
мусат для точки и правки ножей;  
рыбный котёл;  
металлические ящики или лотки;  
сито барабанное;  
сито конусообразное.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники (печатные 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. 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 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/)
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. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Лутошкина Т.А. Техническое оснащение и организация рабочего места. М.Академия, 2018.
12. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
13. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кашенко Р.В. Кашенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с

14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Интернет-источники:**

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

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

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной

аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	оценка выполнения практических занятий тестирование дифференцированный зачет
<b>Знания:</b>	
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет
Правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы дифференцированный зачет



