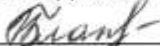


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
"ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ"

РАССМОТРЕНО

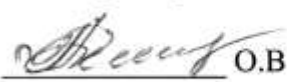
на заседании МО преподавателей

Руководитель МО

 И.В. Блажко
(протокол № 5 от 26 июня 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.В. Лапса
«27» июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЯ И
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
общепрофессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии:
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

1курс

Разработала: преподаватель
Любященко Елена Викторовна

Без, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места», является частью образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа разработана на основе требования ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины. ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования. На базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) учебной дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места», предназначена для изучения в Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», реализующем освоение основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»,

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО.

Программа учебной дисциплины ОП.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места», уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, виды самостоятельных работ.

Изучение учебной дисциплины ОП.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места», завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Общие компетенции, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места», считаются сформированными при прохождении обучающимися промежуточной аттестации.

В Филиале ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум», учебная дисциплина ОП.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места», изучается в общепрофессиональном цикле учебного плана ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-Подготовке к подборе технического оснащения и организации рабочего места; -Подготовка к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника -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.
Уметь	- 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
Знать	- 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.

1.4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.05 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является овладение обучающимися, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию,	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

	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)	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 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	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 интересные профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, 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
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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 интересные профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, 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

	профессиональные темы	
ПК1.	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	Требования производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
ПК2.	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.	
ПК3.	Соблюдать правила утилизации непищевых отходов	
ПК4.	Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические Требования процессам приготовления полуфабрикатов.	
ПК5.	Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное Соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2.1. Структура учебной дисциплины

Вид работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	88
Обязательная аудиторная нагрузка	64
В том числе:	
Практические работы	24
Консультация	6
Экзамен	6

2.2 Содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		32	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<i>Содержание учебного материала</i>	2	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	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.		
	2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	3.Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	4.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	5.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
	6.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	

7.Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		2	
8.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		2	
9.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		2	
Практическая работа 1 «Составление ассортиментного перечня продукции ПОП, напитков и сопутствующих товаров.»		2	
Практическое занятие 2 «Составление схем примерного размещения оборудования в холодном цехе.»		2	
Практические занятия 3 «Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.»		2	
Практическое занятие 4 «Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.»		2	
Практические занятия 5 «Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе.»		2	
Практические занятия 6 «Составление схем организации рабочих мест в мясо - рыбном цехе»		2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		44	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	3	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	3	

ОК 1-7, 9, 10
ПК 1.1-1.5
ПК 3.1-3.6
ПК 4.1-4.5
ПК 5.1-5.5

	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	Практическое занятие 8 «Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы, принципа работы, ПБ.»	2	
	Практическая работа 7 «Изучение устройства машин для обработки овощей, принципа работы, ПБ эксплуатации.»	2	
	Практическое занятие 9 Тема: «Изучение весоизмерительного оборудования, принципа работы, ПБ»	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	
	3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	3	
	Практическое занятие 10 «Изучение теплового оборудования, принципа работы, ПБ»	2	
	Практическое занятие 11 «Изучение вспомогательного оборудования, принципа работы, ПБ»	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10

Холодильное оборудование	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	3	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
	Практическое занятие 12 «Изучение холодильного оборудования, принципа работы, ПБ»	2	
Консультации		6	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания		1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		1	
Тема 2.1 Механическое оборудование		2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование		2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование		2	
Экзамен		6	
<i>Всего:</i>		88	

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Название разделов и тем	Макс. учебн. нагрузка студ. (час)	Кол-во обязательной аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения, часы	
			Теоретические	Лабораторн. и практич-е занятия
1	2	3	5	6
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		32	20	12
1-2	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	2	2	
3-20	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	18	18	0
21-22	Практическая работа 1 «Составление ассортиментного перечня продукции ПОП, напитков и сопутствующих товаров.»	2	0	2
23-24	Практическое занятие 2 «Составление схем примерного размещения оборудования в холодном цехе.»	2	0	2
25-26	Практические занятия 3 «Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.»	2	0	2
27-28	Практическое занятие 4 «Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.»	2	0	2
29-30	Практические занятия 5 «Составление схем примерного размещения оборудования в овощном цехе.»	2	0	2
31-32	Практические занятия 6 «Составление схем организации рабочих мест в мясо - рыбном цехе»	2	0	2
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		44	32	12
33-49	Тема 2.1 Механическое оборудование	17	17	0

50-51	Практическое занятие 7 «Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы, принципа работы, ПБ.»	2	0	2
52-53	Практическая работа 8 «Изучение устройства машин для обработки овощей, принципа работы, ПБ эксплуатации.»	2	0	2
54-55	Практическое занятие 9 Тема: «Изучение весоизмерительного оборудования, принципа работы, ПБ»	2	0	2
56-67	Тема 2.2 Тепловое оборудование	12	12	0
68-69	Практическое занятие 10 «Изучение теплового оборудования, принципа работы, ПБ»	2	0	2
70-71	Практическое занятие 11 «Изучение вспомогательного оборудования, принципа работы, ПБ»	2	0	2
72-73-74	Тема 2.3 Холодильное оборудование	3	3	0
75-76	Практическое занятие 12 «Изучение холодильного оборудования, принципа работы, ПБ»	2	0	2
		6	6	0
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания		1	1	0
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		1	1	0
Консультация Тема 2.1 Механическое оборудование		2	2	0
Тема 2.2 Тепловое оборудование		2	2	0
Тема 2.3 Холодильное оборудование		1	1	0
Экзамен		6	6	0
ИТОГО:		88	64	24

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГА РАБОЧЕГО МЕСТА»

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места», предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Поварское дело». Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения:

дидактического материала и др.);

(УМК; наглядные пособия; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд и др.).

Учебный кабинет оснащен техническими средствами и имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия:

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места», обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.-3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «академия», 2018. -240 с.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с

Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012

Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов СПО / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

4.2.2. Электронные издания и электронные ресурсы

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/

1.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

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

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

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

5.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

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

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

8.www.restoracia.ru

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
знать: - место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - профессиональные качества будущего специалиста; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера; - требования, предъявляемые к повару; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; - назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; - историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. - этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления; - роль повара, кондитера в	Например, «Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения	Тестирование Наблюдение за выполнением практического занятия Оценка выполнения практической работы Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. Самостоятельная работа.

осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. - современные направления и тенденции в общественном питании	не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
уметь: - представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места - различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера; - разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры; - формулировать жизненные цели и определять средства их достижения; - использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии. - производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	«Отлично» - Последовательность действий продумана безупречно; выполнены правильно все задания. «Хорошо» - Последовательность действий хорошо продумана; выполнено правильно 80% предложенных заданий. «Удовлетворительно» - Последовательность действий продумана недостаточно; выполнено около половины предложенных заданий «Неудовлетворительно» - необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Тестирование Наблюдение за выполнением практического занятия Оценка выполнения практической работы Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией. Самостоятельная работа.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знать: - место профессии в социально-экономической сфере; - профессиональную характеристику профессии; - профессиональные качества будущего специалиста; - требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера; - требования, предъявляемые к повару; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; - назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; - историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. - этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления; - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. - современные направления и тенденции в общественном питании	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования