

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО  
МЕСТА**

**по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

НОВОМОСКОВСК

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09  
код

Повар, кондитер  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Сапункова Анна Владимировна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>10</b>         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>15</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>17</b>         |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер

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 основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения 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
- 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 учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг

общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

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

| <b>Код</b> | <b>Общие компетенции</b>  |
|------------|---|
| 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 общечеловеческих ценностей  |
| ОК 07.     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК 08.     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности                       |
| ОК 09.     | 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, кролика.   |
| 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 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок 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:

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>иметь<br/>практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий***</li> </ul>   |
| <b>Уметь</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности</li> <li>• определить вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>• подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> </ul>   |
| <b>Знать</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>• принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>• правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>• способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>• правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>• правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul> |

*Пояснения:*

\* - требования ФГОС СПО,

\*\* - требования WSI/ WSR,

\*\*\* - требования профстандартов

Требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» 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 - членами НП «Федерация Рестораторов и Отельеров» - саморегулируемого объединения работодателей, созданного ведущими рестораторами и отельерами России.

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 вузов к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций W SR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения невозможно,

т.к. требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

При этом базовый уровень освоения компетенций W SR должен быть в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций WSR должен быть у повара или кондитера.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                     | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>        | 68                 |
| в том числе:  |                    |
| практические занятия  | 24                 |
| <b>Итоговая 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   | Уровень освоения        | Объем часов |   |
|---|--|-------------------------|-------------|---|
| <b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>   |  |                         |             |   |
| <b>Тема 1.1</b><br>Характеристика предприятий общественного питания   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>6</b>    |   |
|   | Уроки  | 2                       |             |   |
|   | Практические занятия   | 3                       |             |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>  |                         |             |   |
|   | Урок. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания*** |                         |             | 4 |
|   | <b>Практические занятия</b>  |                         |             |   |
| Составление схем структуры управления предприятием общественного питания; классификации предприятий общественного питания |  |                         | 2           |   |
| <b>Тема 1.2</b><br>Принципы организации кулинарного производства  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>    |   |
|   | Уроки  | 2                       |             |   |
|   | Практические занятия   | 3                       |             |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>  |                         |             |   |
|   | Урок 1. Кулинарный технологический процесс на предприятиях общественного питания   |                         |             | 4 |
|   | Урок 2. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции. Учёт сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.   |                         |             | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>  |                         |             |   |
|   | 1. Составление схемы планировки цехов (индивидуально) с расстановкой оборудования  |                         |             | 1 |
| 2. Заполнение документов учёта сырья и готовой кулинарной продукции***  |  |                         | 1           |   |
| <b>Тема 1.3</b><br>Принципы организации кондитерского производства  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>7</b>    |   |
|   | Уроки  | 2                       |             |   |
|   | Практические занятия   | 3                       |             |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>  |                         |             |   |

|   |   |                         |          |
|---|---|-------------------------|----------|
|   | Урок 1. Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания.   |                         | 4        |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |          |
|   | Составление схемы планировки рабочих мест кондитерского процесса на предприятии общественного питания   |                         | 1        |
|   | Составление схемы размещения оборудования для организации рабочего места кондитера  |                         | 1        |
|   | Составить презентацию на тему: «Организация рабочих мест в цехах»   |                         | 1        |
| <b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания</b>   |   |                         |          |
| <b>Тема 2.1</b><br>Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания.<br>Машины для обработки овощей | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b> |
|   | Уроки   | 2                       |          |
|   | Практические занятия  | 3                       |          |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>   |                         |          |
|   | Урок 1. Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Понятие об электроприводах.   |                         | 3        |
|   | Урок 2. Машины и поточные линии для обработки овощей.   |                         | 3        |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |          |
|   | Изучение устройства и принципа работы универсальных приводов  |                         | 2        |
| <b>Тема 2.2</b><br>Машины для обработки мяса и рыбы   | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>7</b> |
|   | Уроки   | 2                       |          |
|   | Практические занятия  | 3                       |          |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>   |                         |          |
|   | Урок 1. Мясорубки, машины для рыхления мяса: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации. |                         | 2        |
|   | Урок 2. Рыбоочиститель: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации Фаршемешалки, котлетоформовочные машины: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.   |                         | 3        |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |          |

|   |   |                         |          |   |
|---|---|-------------------------|----------|---|
|   | Изучение устройства, принципа работы машин и универсальных приводов для обработки и нарезки мяса и рыбы   |                         | 2        |   |
| <b>Тема 2.3</b><br>Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов<br>Машины для подготовки кондитерского сырья | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>5</b> |   |
|   | Уроки   | 2                       |          |   |
|   | Практические занятия  | 3                       |          |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>   |                         |          |   |
|   | Урок 1. Машины для нарезки гастрономических продуктов, механизмы для измельчения твёрдых продуктов, просеивательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации: |                         |          | 3 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |          |   |
|   | Устройство и принцип работы машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов  |                         | 2        |   |
| <b>Тема 2.4</b><br>Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него                                | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>5</b> |   |
|   | Уроки   | 2                       |          |   |
|   | Практические занятия  | 3                       |          |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>   |                         |          |   |
|   | Урок 1. Тестомесильные, тестораскаточные, взбивальные машины и механизмы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации  |                         |          | 3 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |          |   |
|   | Изучение устройства тестомесильных, тестораскаточных, взбивальных машин. Изучение сменных рабочих органы и правил их крепления  |                         | 2        |   |
| <b>Тема 2.5</b><br>Общие сведения о тепловом оборудовании.<br>Пищеварочные котлы, варочные аппараты.                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b> |   |
|   | Уроки   | 2                       |          |   |
|   | Практические занятия  | 3                       |          |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>   |                         |          |   |
|   | Урок 1. Классификация теплового оборудования. Классификация и устройство пищеварочных котлов.   |                         |          | 3 |
|   | Урок 2. Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.  |                         |          | 1 |
|   | <b>Практические занятия</b>   |                         |          |   |

|   |  |                         |           |   |
|---|--|-------------------------|-----------|---|
|   | Изучение устройства и принципа работы пищеварочных котлов и пароварочных аппаратов                                     |                         | 4         |   |
| <b>Тема 2.6</b><br>Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.  | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>5</b>  |   |
|   | Уроки  | 2                       |           |   |
|   | Практические занятия   | 3                       |           |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>  |                         |           |   |
|   | Урок. Пароконвектоматы, жарочные и пекарные шкафы: виды, устройство, правила эксплуатации.                             |                         |           | 3 |
|   | <b>Практические занятия</b>  |                         |           |   |
|   | Изучение устройства и правил эксплуатации кипятильников, водонагревателей.   |                         |           | 2 |
| <b>Тема 2.7</b><br>Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>Уровень освоения</b> | <b>8</b>  |   |
|   | Уроки  | 2                       |           |   |
|   | Практические занятия   | 3                       |           |   |
|   | <b>Тематика учебных занятий</b>  |                         |           |   |
|   | Урок 1. Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода.  |                         |           | 2 |
|   | Урок 2. Холодильные компрессионные машины, шкафы, камеры, холодильные прилавки, витрины: устройство, принцип действия. |                         |           | 4 |
|   | <b>Практические занятия</b>  |                         |           |   |
| Изучение устройства и принципа работы мармитов для первых и вторых блюд.    |  |                         | 2         |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   |  |                         | <b>1</b>  |   |
| <b>Всего</b>  |  |                         | <b>68</b> |   |

*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 ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места преподавателя.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно - наглядных пособий по предмету: «Организация производства предприятий общественного питания». «Оборудование предприятий общественного питания»

Технические средства обучения:

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### 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, 2012. - 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, 2010. - 112 с

##### Дополнительная литература:

1. 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.

##### Интернет-ресурсы:

1. 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/>

#### 3.3 Организация образовательного процесса

Данная дисциплина читается в первом семестре, поэтому нет предшествующих ей дисциплин

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели - должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное 226 профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности - повара или кондитера

Специфические требования, дополняющие примерные условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры должны знать требования WSR;
- педагогические кадры должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры должны знать особенности национальной кухни.

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                |
|---|--|
| <b>Уметь:</b>   |  |
| - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд   | оценка выполнения практической работы                                |
| подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь   | Тестирование   |
| обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства   | оценка выполнения практической работы                                |
| производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  | оценка выполнения практической работы                                |
| проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания   | Устный опрос, тестирование   |
| соблюдать технику безопасности и санитарные нормы**   | оценка выполнения практической работы                                |
| соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания***  | оценка выполнения практической работы                                |
| выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий***   | тестирование, оценка выполнения практической работы                  |
| <b>Знать:</b>   |  |
| характеристики основных типов организации общественного питания   | Устный опрос, тестирование   |
| - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  | Устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций |
| - учет сырья и готовых изделий на производстве;   | Устный опрос, оценка выполнения практической работы                  |
| - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования | Устный опрос, оценка выполнения рефератов, презентаций               |
| - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции   | Тестирование, устный опрос   |

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <p>- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации* * *</p> | <p>Тестирование, устный опрос</p> |
| <p>- специфику производственной деятельности организации***</p>   | <p>Тестирование, устный опрос</p> |
| <p>- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий организации***</p>       | <p>Тестирование, устный опрос</p> |
| <p>- технику безопасности и санитарные нормы при работе технологическим оборудованием и производственным инвентарем**</p>   | <p>Тестирование, устный опрос</p> |