

**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

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

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:

| Код | Общие компетенции |
|------------|---|
| 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. |
| Код | Профессиональные компетенции |
| 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:

| | |
|--------------------------------|---|
| иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> • организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий*** |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> • организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности • определить вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; • подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |

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

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Обязательные аудиторные учебные занятия (всего) | 68 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 24 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Уровень освоения | Объем часов | |
|---|--|-------------------------|-------------|---|
| Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания | | | | |
| Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 6 | |
| | Уроки | 2 | | |
| | Практические занятия | 3 | | |
| | Тематика учебных занятий | | | |
| | Урок. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания*** | | | 4 |
| | Практические занятия | | | |
| Составление схем структуры управления предприятием общественного питания; классификации предприятий общественного питания | | | 2 | |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного производства | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | |
| | Уроки | 2 | | |
| | Практические занятия | 3 | | |
| | Тематика учебных занятий | | | |
| | 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 |
| | Практические занятия | | | |
| | 1. Составление схемы планировки цехов (индивидуально) с расстановкой оборудования | | | 1 |
| 2. Заполнение документов учёта сырья и готовой кулинарной продукции*** | | | 1 | |
| Тема 1.3 Принципы организации кондитерского производства | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 7 | |
| | Уроки | 2 | | |
| | Практические занятия | 3 | | |
| | Тематика учебных занятий | | | |

| | | | |
|---|---|-------------------------|----------|
| | Урок 1. Характеристика кондитерского технологического процесса на предприятиях общественного питания. | | 4 |
| | Практические занятия | | |
| | 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 |
| Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания | | | |
| Тема 2.1 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 |
| | Уроки | 2 | |
| | Практические занятия | 3 | |
| | Тематика учебных занятий | | |
| | 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 |
| | Практические занятия | | |
| | Изучение устройства и принципа работы универсальных приводов | | 2 |
| Тема 2.2 Машины для обработки мяса и рыбы | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 7 |
| | Уроки | 2 | |
| | Практические занятия | 3 | |
| | Тематика учебных занятий | | |
| | 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 |
| | Практические занятия | | |

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

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

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/
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 |
|---|--|
| Уметь: | |
| - 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 |
| Знать: | |
| 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> |