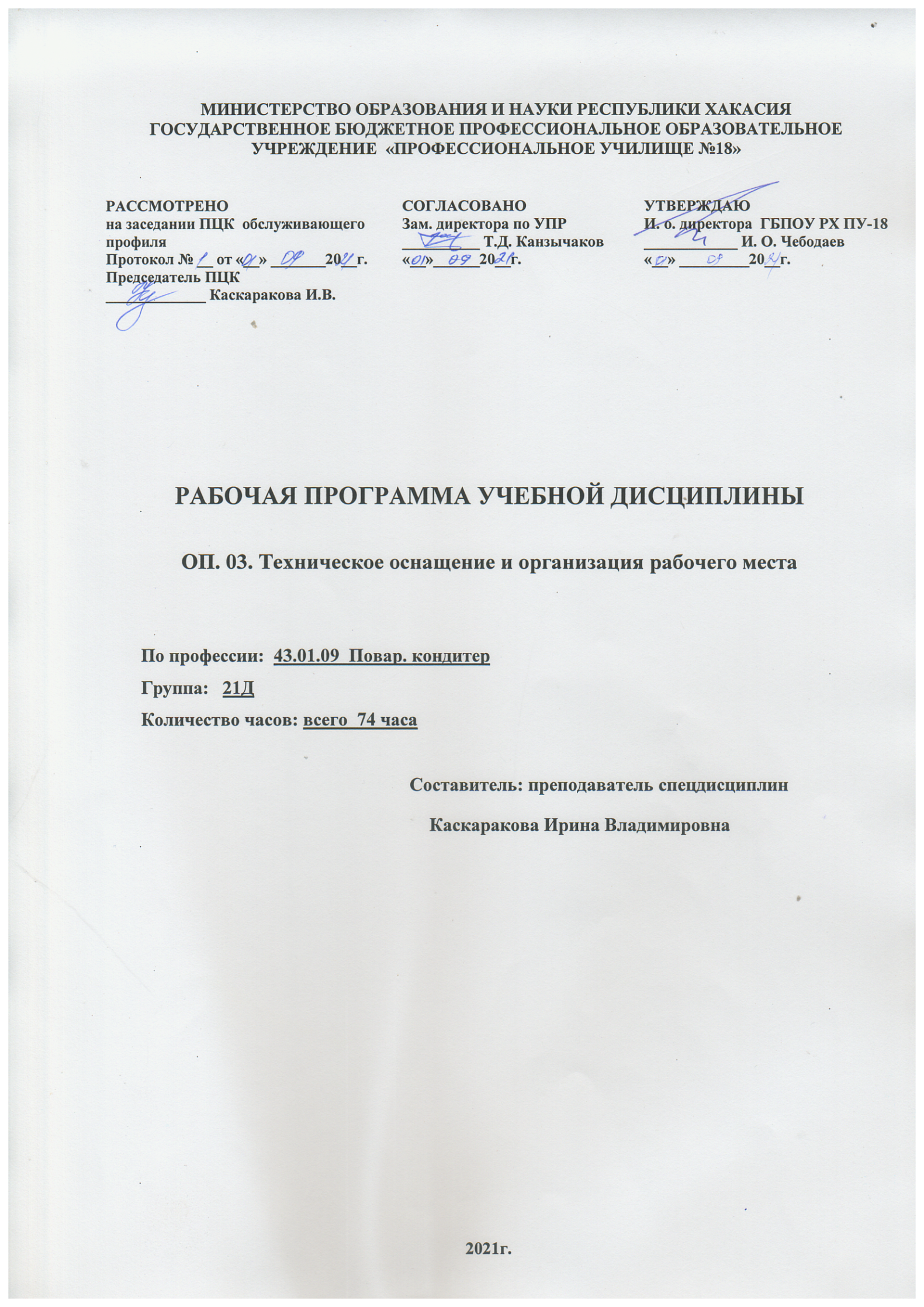
****

***Организация-разработчик: ГБПОУ РХ «Профессиональное училище №18»***

***Составитель:***

***Каскаракова Ирина Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РХ ПУ-18***

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** |  |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01 Основы\ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены, ОП 02Товароведение продовольственных товаров, ОП 05 Безопасность жизнедеятельности, ОП 07 Охрана труда

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности**  **(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, 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). | 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 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. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;  Интерпретация полученной информации в контексте 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. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)  Применение современной научной профессиональной терминологии  Определение траектории профессионального развития и самообразования | 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. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс 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. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке  Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | 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 интересующие 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 |
| 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 | Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:  -полуфабрикатов,  - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,  - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,  - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,  - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.  Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Последовательность выполнения технологических операций.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.  Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  Способы правки кухонных ножей |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:  -полуфабрикатов,  -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,  -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,  -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,  -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты. |

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает следующие личностные результаты:

|  |  |
| --- | --- |
| **КОД** | **Наименование результата обучения** |
| ЛР 17. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ЛР 18. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). |
| ЛР 20. | Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности. |
| ЛР 22. | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 23. | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро  принимать решения |
| ЛР 27. | Содействовать сохранению окружающей среды,  ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях. |
| ЛР 29. | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 90 |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **74** |
| в том числе: | |
| **Самостоятельная работа *(не более 20%)*** | 16 |
| теоретическое обучение | 38 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 36 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Контрольная работа | - |
| **Дифференцированный зачет**  *4* | |

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся*** | |  | ***Объем часов*** | ***Осваиваемые элементы компетенций*** | ***Код ЛР*** |
| ***1*** | ***2*** | | | ***3*** | ***4*** |  |
| ***Раздел 1*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** |  | |  |  |  |
| ***Тема 1.1***  **Классификация и характеристика**  **предприятий питания** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | | **2** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** | ЛР 17.  ЛР 18. |
| 1. Функции ПОП. Характеристика, классификация, основные типы и классы организаций питания. | ***1,2*** | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся: Управление ПОП***  Работа над учебным материа  лом, ответы на контрольные вопросы;  подготовка сообщений | ***1,2*** | | 2 |
| ***Тема 1.2***  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | | **12** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** | ЛР 17.  ЛР 18.  ЛР 20  ЛР 22  ЛР 23 |
| 1. Характеристика, назначение доготовочных, заготовочных и предприятий с полным производственным циклом. Общие требования к организации рабочих мест повара. | ***1,2*** | |
| 1. Организация складского хозяйства. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | ***1,2*** | |
| 1. Организация работы заготовочных цехов (овощной, мясной, рыбный). Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. | ***1,2*** | |
| 1. Характеристика, назначение доготовочных цехов.   Организация работы горячего цеха. Организация рабочих мест, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | ***2*** | |
| 1. Организация работы холодного цеха. Организация рабочих мест, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.   Особенности организации рабочих мест в кулинарном цехе | ***2*** | |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | ***2*** | |
| 1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | ***2*** | |
| ***Самостоятельная работа обучающихся Реализация готовой кулинарной продукции***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, подготовка сообщений | | | *8* | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** | ЛР 17.  ЛР 18.  ЛР 20  ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 29. |
| ***Тематика практических занятий*** | | | **16** |
| 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы,мяса,птицы | | | **4** |
| 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. | | | **4** |
| 1. Организация рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции | | | **4** |
| 1. Организация рабочих мест при приготовлении кондитерских изделий. | | | **4** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** Цеховая структура предприятий питания | | | **2** |  |  |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** | |  |  |  |  |
| ***Тема 2.1***  ***Механическое оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень освоения*** | **8** | ***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. Устройство, принципы действия. Универсальные приводы. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации | | ***2*** |
| 1. Оборудование для обработки овощей, Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | ***2*** |
| 1. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | ***2*** |
| 1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации   Оборудование для вакуумирования и упаковки. | | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся Оборудование кондитерского цеха.***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, подготовка сообщений | | | 2 | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 27. |
| ***Тематика практических занятий*** | | |  |  |
| ***1.*** Устройство и правила безопасной эксплуатации механического оборудования | | | **6** | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 29. |
| ***Тема 2.2***  ***Тепловое оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень освоения*** | **8** | ***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*** | ЛР 17.  ЛР 18.  ЛР 20  ЛР 22  ЛР 23 |
| 1. Классификация, характеристика, принципы действия, теплового оборудования. Способы передачи тепла..Правила безопасной эксплуатации | | ***2*** |
| 1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | | ***2*** |
| 1. Жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | | ***2*** |
| 1. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная работа обучающихся*** ***Жарочно-пекарное оборудование.***  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений | | | *2* | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 27. |
| ***Тематика практических занятий*** | | | **8** |  |  |
| 1.Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования | | |  | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 29. |
| ***Тема 2.3***  ***Холодильное оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень освоения*** | **4** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 2.1-2.8***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** | ЛР 17.  ЛР 18.  ЛР 20  ЛР 22  ЛР 23 |
| 1*.*Основы холодильной техники. Способы охлаждения, хладагенты, озонобезопасность, хладоносители. | | ***2,3*** |
| *2.* Классификация холодильного оборудования. Холодильные камеры камеры, шкафы холодильные, охлаждаемые столы, шкафы и камеры шоковой заморозки. | | ***2,3*** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся Специализированное оборудование*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений | | | *2* | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 27. |
| ***Тематика практических занятий*** | | |  |  |
| 1.Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования | | | **6** | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 29. |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | | | **2** |  | ЛР 22  ЛР 23.  ЛР 29. |
| ***Всего:*** | | | | ***74/16*** |  |  |

***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Технического оборудования кулинарного и кондитерского оборудования», Учебного кулинарного цеха,

Учебного кондитерского цеха

Оборудование кабинета

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала .

Технические средства обучения:

компьютер;

доска интерактивная,

проектор,

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия)

Технологическое оборудование:

универсальный привод;

процессор кухонный;

набор ножей для овощерезки;

мясорубка;

блендер;

миксер;

слайсер;

льдогенератор;

шкаф шоковой заморозки;

холодильник;

жарочный шкаф;

пароконвектомат;

электроплита;

электрофритюрница;

рабочий стол;

весы настольные электронные;

расстоечный шкаф;

тестомесильная машина;

пекарский шка,

взбивальная машина,

мукопросеиватель,

протирочная машина,

линия раздачи,

электрическая сковорода

холодильник;

жарочный шкаф;

пароконвектомат;

электроплита;

протирочная машина,

линия раздачи,

электрическая сковорода

Оснащение рабочих мест Учебного кулинарного цеха:

рабочий стол;

весы настольные;

разделочные доски;

ножи поварской тройки;

щипцы универсальные;

лопатка;

весёлка;

венчик;

ложки;

шумовка;

гастроёмкости;

кастрюли;

сотейники;

молоток для отбивания (тяпка);

скребок для очистки рыбы;

стеллаж стационарный;

стеллаж передвижной;

нож для потрошения тушек; нож шпиговальный

мусат для точки и правки ножей;

сито.

***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>

1. 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>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М: Изд.Центр «Академия», 2011г. С 431
3. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 63
4. ЛутошкинаГ.Г.Тепловое оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 62
5. ЛутошкинаГ.Г.Холодильное оборудование предприятий общественного питания, М: Изд.центр «Академия», 2011 г с 62
6. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании, Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2010гс.

**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***

***С дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места начинается освоение профессии Повар, кондитер.***

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

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе 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); подготовкасообщений.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 осуществлятьвформе различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольныхработ, различныхформ 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.

1. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**  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. | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* |
| **Умение:**  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 | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене* |