****

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федеральногогосударственного образовательного стандарта среднего профессиональногообразования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащихпо направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 122016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётомтребований работодателей региона, примерной программы по учебнойдисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическимобъединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий,
специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

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

***Разработчики:***

***Тимовкина Ирина Петровна, 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.Общая характеристика программы учебной дисциплины***

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной
программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом:
• профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
• профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
• требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в

2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в

Национальный реестр профессиональных стандартов;

* интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

В содержании программы предусмотрено использование электронного
образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический
комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно –
измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

***1.2. Область применения программы***

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и
организация рабочего места» в целом соответствует требованиям, предъявляемым к
образовательным программам ФГОС СПО и может быть рекомендована для практического
применения в образовательных организациях, ведущих подготовку квалифицированных
рабочих, служащих профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном
профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки)и профессиональной подготовке по профессиям:
Код 16675 название профессии «Повар»
Код 12901 название профессии «Кондитер (общественное питание)»

***1.3. 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 Основымикробиологии, физиологии, санитарии и гигиены, ОП 02Товароведение продовольственных товаров, ОП 05 Безопасность жизнедеятельности, ОП 07 Охрана труда

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
|

|  |
| --- |
|  |

ПК 1.1-1.4,ПК 2.1-2.8,ПК 3.1-3.6,ПК 4.1-4.5,ПК 5.1-5.5 |

|  |
| --- |
|  |

**У.1**Организовывать рабочее местодля обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правиламитехники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;**У.2**определять вид, выбирать в соответствии с потребностьюпроизводства технологическоеоборудование, инвентарь, инструменты;**У.3**подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техникибезопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации |

|  |
| --- |
|  |

**З.1**Классификацию, основные технические характеристики,назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологическогооборудования;**З.2**принципы организации обработкисырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;**З.3**правила выбора технологическогооборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;**З.4**способы организации рабочих местповара, кондитера в соответствии свидами изготавливаемой кулинарнойи кондитерской продукции;**З.5**правила электробезопасности,пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/илипроблему в профессиональноми/или социальном контексте.Анализировать задачу и/илипроблему и выделять её составныечасти.Правильно выявлять и эффективноискать информацию, необходимуюдля решения задачи и/илипроблемы.Составить план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план.Оценивать результат и последствиясвоих действий (самостоятельноили с помощью наставника). | Актуальный профессиональный исоциальный контекст, в которомприходится работать и жить.Основные источники информации иресурсы для решения задач и проблем впрофессиональном и/или социальномконтексте.Алгоритмы выполнения работ впрофессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной исмежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решениязадач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поискаинформацииОпределять необходимыеисточники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемуюинформациюВыделять наиболее значимое вперечне информацииОценивать практическуюзначимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационныхисточников, применяемых впрофессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поискаинформации |
| **ОК 03** | Определять актуальностьнормативно-правовойдокументации в профессиональнойдеятельностиВыстраивать траекториипрофессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативноправовой документацииСовременная научная итпрофессиональная терминологияВозможные траекториипрофессионального развития исамообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллективаи командыВзаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли нагосударственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурногоконтекстаПравила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своейпрофессии Презентовать структурупрофессиональной деятельности попрофессии | Сущность гражданско-патриотическойпозицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполненияпрофессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологическойбезопасностиОпределять направленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональной деятельности попрофессии | Правила экологической безопасности приведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы, задействованные впрофессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройстваинформатизацииПорядок их применения и программноеобеспечение в профессиональнойдеятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четкопроизнесенных высказываний наизвестные темы (профессиональныеи бытовые), понимать тексты на базовыепрофессиональные темы,участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,кратко обосновывать и объяснитьсвои действия (текущие ипланируемые), писать простые связные сообщенияна знакомые или интересующиепрофессиональные темы | правила построения простых и сложныхпредложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы(бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся кописанию предметов, средств и процессовпрофессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстовпрофессиональной направленности |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Личностныекомпетенции** | **Дескрипторысформированности (действия)** | **Умения** | **Знания** |
| **ЛР 4** | Проявляющий идемонстрирующий уважение к людям труда, осознающийценность собственного труда.Стремящийся к формированию всетевой среде личностно ипрофессиональногоконструктивного«цифрового следа» | Демонстрироватьинтерес к будущейпрофессии;проявлятьвысокопрофессиональную трудовую активность; | как организоватьсобственную учебнуюдеятельность порезультатам самооценки,самоанализа и коррекцииее результатов; |
| **ЛР 6** | Проявляющий уважение к людям старшего поколения иготовность к участию всоциальной поддержке иволонтерских движениях. | Проявлятьвысокопрофессиональную трудовую активность;общаться и взаимодействовать слюдьми самого разногостатуса, этнической,религиознойпринадлежности и вмногообразныхобстоятельствах;принимать участие вволонтерских движенияхдобровольческиеинициативы поподдержки инвалидов ипрестарелых граждан; | этические нормыобщения привзаимодействии собучающимися,преподавателями,мастерами ируководителямипрактики;добровольческиеинициативы поподдержки инвалидов и престарелых граждан; |
| **ЛР 7** | Осознающий приоритетнуюценность личности человека;уважающий собственную ичужую уникальность в различных ситуациях, во всехформах и видах деятельности. | конструктивновзаимодействовать вучебном коллективе/бригаде;проявлятьмировоззренческиеустановки на готовностьмолодых людей к работе на благо Отечества; | этические нормыобщения привзаимодействии собучающимися,преподавателями,мастерами ируководителямипрактики; правила и нормы взаимодействия слюдьми самого разногостатуса, этнической,религиознойпринадлежности и вмногообразных обстоятельствах; |
| **ЛР 8** | Проявляющий идемонстрирующийуважение кпредставителямразличныхэтнокультурных,социальных,конфессиональныхи иных групп.Сопричастный ксохранению,преумножению итрансляциикультурныхтрадиций иценностеймногонационального российскогогосударства | Проявлятьэкологическуюкультуру, бережногоотношения к роднойземле, природнымбогатствам России имира; | Этические правила инормы общения спредставителямиразличных этнокультур,социальных,конфессиональных ииных групп. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защитеокружающей среды, собственной и чужойбезопасности, в том числе цифровой | разумно использоватьприродные ресурсынашей страны | правила хранениязапасов и сырья,соответствующиесохранению и разумномуиспользованиюприродных запасовпланеты. |
| **ЛР 14** | Выполняющийпрофессиональныенавыки в сфере сервиса домашнего и коммунальногохозяйства | Принимать участие вконкурсах профессиональногомастерства, олимпиадахпо профессии, викторинах, в предметных неделях;взаимодействовать вучебном коллективе \бригаде; | проявлятьвысокопрофессиональную трудовую активность общаться и взаимодействовать слюдьми самого разного статуса,этнической, религиознойпринадлежности и вмногообразных обстоятельствах. |

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и в
соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» WSSS, студент
должен **знать и понимать:**

• схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;

• существующие методы тепловой обработки и их применение к различным

ингредиентам в зависимости от меню.

**уметь:**

• соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;

• использовать в работе все виды технологического оборудования,

производственногоинвентаря с соблюдением техники безопасности;

• работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих

хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 92 |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **92** |
| в том числе: |
| **Самостоятельная работа*(не более 20%)*** | 12 |
| теоретическое обучение | 60 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| Контрольная работа |  |
|  **Промежуточная аттестация проводится в форме** *дифференцированного зачета* | **6** |

**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*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел I.***  | ***32/10*** |  |
| ***Введение*** | ***Содержание учебного материала*** | ***1*** | ***ОК1-7,9,10 ЛР 4 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 14*** |
| Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания. Основные классы общественного питания. |
| Тема 1.Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях индустрии питания. | *Содержание учебного материала* | ***7*** | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
 | **1** |
| 1. Основные классы предприятий общественного питания
 | **2** |
| 1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания
 | **1** |
| 1. Специализация предприятий индустрии питания
 | **1** |
| 1. Характеристика услуг предприятий общественного питания
 | **1** |
| ***Контрольная работа*** | **1** |
| Тема 2.Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | ***Содержание учебного материала***  | ***4*** | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочых предприятий и предприятий с полным циклом производства
 | ***2*** |
| 1. Производственная структура, её характеристика
 |
| 1. Общие требования к организации рабочего места повара
 | ***2*** |
| Тема 3.Организация складского хозяйства предприятий общественного питания. | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** | ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК5.1-5.5 |
| 1. Организация работы складских помещений
 | ***2*** |
| 1. Правила приемки сырья
 |
| 1. Правила хранения и отпуска сырья
 | ***2*** |
| 1. Организация тарного хозяйства
 |
| Тема 4.Основы организации производства. | ***Содержание учебного материала*** | ***10*** | ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Организация работы овощного цеха
 | ***2*** |
| 1. Организация работы мясного цеха
 |
|  | 1. Организация работы птицегольевого цеха
 | **2** |
| 1. Организация работы рыбного цеха
 |
| 1. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе.
 | **1** |
| 1. Организация работы горячего цеха.
 | **1** |
| 1. Организация работы холодного цеха
 | **1** |
| 1. Организация работы моечной кухонной посуды. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе
 | **1** |
| ***Контрольная работа по теме*** | **2** |
| ***Тематика практических занятий***  | **4** |
| № 1. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе *(по индивидуальным заданиям)* | **2** |
| № 2. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе *(по индивидуальным заданиям)* | **2** |
| Тема 5.Основы организации производства. | ***Содержание учебного материала*** | **2** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха.
 | **2** |
| 1. Организация работы мучного цеха
 |
| Тематика практических занятий  | **4** |
| № 3. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе *(по индивидуальным заданиям)* | **2** |
| № 4. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе *(по индивидуальным заданиям)*  | **2** |
| Тема 6Организация реализации готовой кулинарной | ***Содержание учебного материала*** | **4** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Организация работы раздач.
 | **2** |
| 1. Общие требования к хранению и отпускуготовой кулинарной продукции.
 |
| 1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции
 | **2** |
|  |  |
| Тема 7Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве. | ***Содержание учебного материала*** |  **2** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 |
| 1. Складской учет продуктов(сырья) и товаров. Учет продуктов на производстве(кухне).
 | **2** |
| 1. Учет продуктов в кондитерских цехах. Учет продуктов в цехах по производству полуфабрикатов. Реализация изделий кухни и товаров.
 |
| Тематика практических занятий | **2** |
| **№ 5**. Работа с учетными документами | **2** |
| **Раздел II. Техническое оснащение предприятия** | **22/4** |  |
| Тема 8.Техническое оснащение предприятия. | ***Содержание учебного материала*** | **8** | ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина.
 | **2** |
| 1. Машины для обработки овощей и картофеля.
 | **2** |
| 1. Машины для измельчения мяса и рыбы
 | **2** |
| 1. Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
 | **2** |
| ***Тематика практических занятий*** | **2** |
| ***№ 6.****И*зучение правилбезопасной эксплуатации механического оборудования  |
| Тема 9.Тепловое оборудование. | ***Содержание учебного материала*** | **6** | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Общие сведения о тепловом оборудовании.
 | **2** |
| 1. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование.
 | **2** |
| 1. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование.Оборудование для раздачи пищи.
 | **2** |
| ***Тематика практических занятий*** | **2** |
| **№ 7.**Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования |
| Тема 21.Холодильноеоборудование. | ***Содержание учебного материала*** | **8** | ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 14 |
| 1. Основы холодильной техники. Классификация холодильного оборудования
 | **4** |
|  | ***Контрольная работа. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** | ***2*** |  |
|  | ***Дифференцированный зачет*** | ***2*** |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | ***12*** |  |
|  | ***Экзамен***  | ***12*** |  |
| **Всего:** |  | **92** |  |

***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.Холодильноеоборудование 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*  |

контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

|  |  |
| --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательныхдостижений |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 - 100 | 5 | отлично |
| 00о•I-00VO | 4 | хорошо |
| ^1о•1-VO | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |