Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

специальность

среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Чебоксары 2023

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями ФГОС и на основе ПООП СПО по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело | УТВЕРЖДЕНАПриказом № 336/бот «30» августа 2023 г.М.П. |

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК технологических дисциплин

Протокол № 10 от "13" июня 2023 г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Н. Барская

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:Толмачева Татьяна Николаевна, преподаватель "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 6 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 13 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 15 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения примерной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1-6.4****ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
* организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
* подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
* выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
* оценивать эффективность использования оборудования;
* планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
* контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов.
* оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
* рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * 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;
* прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* методики расчета производительности технологического оборудования;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;
* правила охраны труда в организациях питания
 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **88** |
| Самостоятельная работа[[1]](#footnote-1) | **6** |
| **Объем образовательной программы**  | **74** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 46 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 28 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | - |
| Консультация | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме** (экзамена) | **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** |
| **Введение** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. |
| **Раздел 1** | **Механическое оборудование** | **30** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| **Тема 1.1.****Классификация механического оборудования** | **Содержание учебного материала**  | **2** |
| Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах |
| **Тема 1.2.****Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №1 Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** |
| **Тема 1.3.****Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №2 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** |
| **Тема 1.4.****Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №3 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** |
| **Тема 1.5.****Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров | **2** |
| **Тема 1.6.****Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки | **2** |
| **Тема 1.7.****Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде  | **2** |
| **Тема 1.8.****Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала**  | **4** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | **26** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| **Тема 2.1.** **Классификация теплового оборудования** | **Содержание учебного материала**  | **2** |
| Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования и для подготовки кондитерского сырья | **2** |
| **Тема 2.2.****Варочное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тема 2.3.****Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного и жарочного оборудования | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **1** |
| **Тема 2.4.****Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тема 2.5.****Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов и водогрейного оборудования | **2** |
| **Тема 2.6.****Оборудование для бариста** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 10 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста | **2** |
| **Тема 2.7.****Оборудование для раздачи пищи** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации |
| **Тема 2.8.****СВЧ-аппараты** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 11 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи и СВЧ-аппаратов | **2** |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | **8** |  |
| **Тема 3.1****Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования |
| Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.  |
| Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования и соблюдению личной гигиены |
| **Тема 3.2****Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| **Тема 3.3.****Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие №12 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования, шкафов шоковой заморозки, льдогенераторов | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся**Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений | **1** |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **8** |  |
| **Тема 4.1.** **Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 13Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания. | **2** |
| **Тема 4.2.** **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **Содержание учебного материала**  | **2** | **ОК 01-07, 09, 10****ПК 1.1-1.4****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.7****ПК 4.1-4.6****ПК 5.1-5.6****ПК 6.1- 6.4** |
| Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения  |
| Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства |
| Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни |
| Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе |
| Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции |
| Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| Практическое занятие № 14 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов | **2** |
| **Промежуточная аттестация**  | **6** |  |
| **Консультация** | **2** |  |
| **Итого** | **88** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения**:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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>
2. 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>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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/>
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

**3.2.2 Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru/)

**4. 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;
* прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
* правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
* методики расчета производительности технологического оборудования;
* способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
* правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль****при проведении:**-письменного/устного опроса;-тестирования;-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования |
| Умение:* определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
* организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
* подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
* выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
* оценивать эффективность использования оборудования;
* планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
* контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов.
* оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
* рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования  | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиямАдекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполненияСоответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;- оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |

1. [↑](#footnote-ref-1)