


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
АУРГАЗИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАННО

Председатель правления

ПО «Пищевик»


 Н.В. Корнилова

« 24 » 05 2017г



УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ Аургазинский  
многопрофильный колледж

 М.Ш. Худайбердин

« 24 » 05 2017г



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»


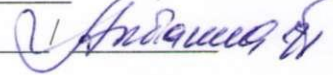
**ОП. 03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ»  
И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

РАССМОТРЕНА

на заседании методического совета

от « 24 » 05 2017г.

Протокол № 10

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УР

 Р.Р. Кагарманов

« 24 » 05 2017г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Аургазинский многопрофильный колледж

Разработчики:

Сайфуллина Гульнара Маратовна, преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение и организация рабочего места

**1.1. 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 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>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</p>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>особы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	160
Объем образовательной программы	106
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	-
практические занятия	60
самостоятельная работа	54
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
	<b>Введение в учебную дисциплину</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 1. Общие сведения об оборудовании</b>			
<b>Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. 2. Требования к материалам, используемым для изготовления машин	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>			
<b>Тема 2.1. Оборудование для обработки овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	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
	1. Способы очистки овощей		
	2. Картофелеочистительные машины		
	3. Овощерезательные машины		
	4. Протирорезательные машины		
	5. Поточные линии по обработке овощей		
	<b>Тематика практических занятий</b>	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
	1. Изучение принципа действия картофелеочистительные машины	1	
	2. Изучение принципа действия овощерезательной машины	1	
	3. Изучение принципа работы протирорезательной машины	1	
4. Контрольная работа №1	1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовкосообщений	5		
<b>Тема 2.2. Оборудование для</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.		

<i>обработки мяса и рыбы</i>	2. Мясорубки		<i>ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	3. Фаршемешалки		
	4. Машины для рыхления мяса		
	5. Котлетоформовочная машина		
	6. Рыбоочистительные машины		
	<b>Тематика практических занятий</b>	6	
	1. Изучение правил эксплуатации мясорубки		
	2. Изучение правил эксплуатации фаршемешалки		
	3. Изучение правил эксплуатации машины для рыхления мяса		
	4. Изучение принципа действия котлетоформовочной машины		
	5. Изучение принципа действия рыбоочистительной машины		
6. Контрольная работа №2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	6		
<b>Тема 2.3.</b> <i>Оборудование для подготовки кондитерского сырь</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<i>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</i>
	1. Измельчительные механизмы		
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	1. Принципы работы измельчительных механизмов		
	2. Принципы работы измельчительных механизмов для кофе		
	3. Контрольная работа №3		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений	2		
<b>Тема 2.4.</b> <i>Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	
	1. Классификация машин для приготовления теста		
	2. Просеивательные машины		
	3. Тестомесильные машины		
	4. Тестораскаточные машины		
	5. Взбивальные машины		
	<b>Тематика практических занятий</b>	5	
1. Изучение правил эксплуатации машин для просеивания			



	2. Изучение правил эксплуатации тестомесильных машин		
	3. Изучение правил эксплуатации тестораскаточных машин		
	4. Изучение правил эксплуатации взбивальных машин		
	5. Контрольная работа №4		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений	5	
<b>Тема 2.5</b> <b>Оборудование для нарезания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Машины для нарезания хлеба		
	2. Машины для нарезания гастрономических продуктов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации машины для нарезания хлеба		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации машины для нарезания гастрономических продуктов		
	3. Контрольная работа №5		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу;	2		
<b>Тема 2.6.</b> <b>Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	29	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация теплового оборудования		
	2. Тепловая обработка продуктов		
	3. Классификация и устройство пищеварочных котлов		
	4. Электрические пищеварочные котлы		
	5. Газовые пищеварочные котлы		
	6. Классификация пароварочных аппаратов		
	7. Аппараты пароварочные электрические		
	8. Сковороды электрические		
	9. Фритюрницы		
	10. Жарочные шкафы электрические, кондитерские печи.		
11. Высокочастотные шкафы			

	12. Плиты электрические	16	
	13. Плиты газовые		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1. Мероприятия по экономии топлива		
	2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования		
	3. Правила эксплуатации котла пищеварочного электрического		
	4. Правила эксплуатации котла пищеварочного газового		
	5. Правила эксплуатации пароварочных электрических аппаратов		
	6. Правила эксплуатации электрокофеварки		
	7. Правила эксплуатации сосисковарки		
	8. Проверочная работа		
	9. Технические характеристики сковород электрических		
	10. Технические характеристики фритюрниц электрических		
	11. Правила эксплуатации кондитерской электрической печи		
	12. Правила эксплуатации СВЧ шкафа		
	13. Проверочная работа		
14. Правила эксплуатации электрических плит			
15. Правила эксплуатации газовых плит			
16. Контрольная работа №6	15		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 2.7</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация оборудования для раздачи пищи		
	2. Мармиты		
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	
	1. Правила эксплуатации мармита		
	2. Правила эксплуатации стойки раздаточной		
	3. Контрольная работа №7		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных	2		

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.8</b> <b>Водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	1. Классификация водогрейного оборудования		
	2. Кипятильники		
	3. Водонагреватели		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>5</b>	
	1. Правила эксплуатации кипятильника электрического		
	2. Правила эксплуатации кипятильника газового		
	3. Правила эксплуатации водонагревателя электрического		
	4. Правила эксплуатации водонагревателя газового		
	5. Контрольная работа №8		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>		
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 2.9</b> <b>Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании		
	2. Виды торгового холодильного оборудования		
	3. Холодильные прилавки и витрины		
	4. Льдогенераторы		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	1. Способы охлаждения		
	2. Изучение устройства холодильных машин		
	3. Изучение устройства торгового холодильного оборудования		
	4. Правила эксплуатации холодильных прилавков, витрин		
	5. Принцип работы льдогенератора		
	6. Контрольная работа № 9		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			

<b>Тема 2.10 Труда и техника безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>
	1. Законодательство по охране труда и технике безопасности	
	2. Производственный травматизм	
	3. Основные мероприятия по ТБ	
	4. Основные мероприятия по электробезопасности	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	1. Организация работы по охране труда	
	2. Первая помощь при несчастных случаях	
	3. Правила эксплуатации электрооборудования	
	4. Правила пожарной безопасности	
	5. Изучение типовой инструкции по охране труда повара	
	6. Контрольная работа № 10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>5</b>
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	
Промежуточная аттестация	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>106</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,  
*наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП*

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**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник :учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для на.проф.образования / В.П. Золин. – 8-е изд., перераб и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. 320 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с. .

#### 4.2.2. Электронные 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>
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. 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/](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)

#### 4.2.3. 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<i>требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	
--	--	--