

Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум»

Утверждаю
Директор ГПОУ «СТТ»
Ушакова И.В.
2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

образовательной программы среднего профессионального образования по
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Сосногорск, 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
образовательной программы среднего профессионального образования по
программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сосногорский технологический техникум».

Разработчики:

Терёшина Анна Сергеевна, преподаватель спецдисциплин высшей
квалификационной категории;

Чубок Людмила Ивановна, преподаватель спецдисциплин первой
квалификационной категории.

Аннотация

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе требований:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 (с изм.) – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии профессионального цикла ГПОУ «Сосногорского технологического техникума». Протокол № 01 от 30 августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	4
1.1 Область применения программы.....	4
1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	10
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	11
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2 Информационное обеспечение обучения.....	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Учебная дисциплина ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места способствует формированию следующих **профессиональных и общих компетенций**:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы (действия)	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. 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. Взаимодействовать с 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. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.	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.	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 профессиональной 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 общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 1.1-1.4 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;	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	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	<ul style="list-style-type: none"> – холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	<p>регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> – полуфабрикатов; – горячих блюд, 	

		<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.</p>	

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	116
Объем образовательной программы	116
в том числе:	
<i>практические занятия:</i>	58
<i>контрольная работа:</i>	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		60	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	4 2 2	2
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного производства	Содержание учебного материала Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Организация работы заготовочных цехов (мясного, рыбного, овощного). Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы горячего цеха (кухни). Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	18 2 2 2 2 4 4 24	2 3
	Практические занятия	24	3

	Состав, планировка, требования к помещениям ПОП.	4	
	Организация рабочего места повара в овощном цехе, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов.	4	
	Организация рабочего места повара в мясном цехе. Подбор необходимого оборудования и инвентаря.	4	
	Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Подбор необходимого оборудования и инвентаря.	4	
	Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.	2	
	Организация рабочего места повара в холодном цехе Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	4	
	Организация реализации готовой продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой продукции. Организация рабочих мест кондитера по отпуску готовой продукции для различных форм обслуживания.	2	
	Итоговая контрольная работа за 1 курс, 2 семестр.	2	
Тема 1.3. Принципы организации кондитерского производства	Содержание учебного материала	6	2
	Организация работы кондитерского цеха. Характеристика рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	
	Организация работ цеха по выпуску хлебобулочных изделий. Характеристика рабочих мест по производству хлебобулочной продукции.	2	
	Организация реализации готовой продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой продукции. Организация рабочих мест кондитера по отпуску готовой продукции для различных форм обслуживания.	2	3
	Практические занятия	6	
	Организация рабочего места кондитера в кондитерских цехов. Подборка необходимого технологического оборудования и инвентаря.	3	
		Организация рабочего места по выпуску хлебобулочных изделий.	3
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования		54	

кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16	2
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила эксплуатации.	2	
	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Правила эксплуатации.	1	
	Взбивальные машины. Правила эксплуатации.	1	
	Практические занятия	12	
	Эксплуатация универсальных приводов.	3	
	Эксплуатация оборудования для обработки овощей и грибов.	2	
	Эксплуатация оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
Обслуживание оборудования для взбивания кондитерских масс и определение его производительности.	2		
Обслуживание оборудования для замеса теста и определение его производительности.	3		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8	2
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство.	2	

	Правила безопасной эксплуатации.		
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия	12	
	Эксплуатация пищеварочных котлов.	3	3
	Эксплуатация плит электрических.	3	
	Эксплуатация жарочного оборудования.	3	
	Эксплуатация кипятильников и водонагревателей.	3	
	Эксплуатация пекарских шкафов, кондитерских печей.	3	
Тема 2.3. Холодильное и весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	4	2
	Классификация холодильного оборудования. Виды и типы.	1	
	Холодильные шкафы. Характеристика. Правила эксплуатации.	1	
	Шкафы шокового охлаждения и заморозки. Использование, правила эксплуатации.	1	
	Весоизмерительное оборудование. Классификация. Характеристика. Правила эксплуатации.	1	
	Практические занятия	2	3
Правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	0	3
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Составление компоновки цеховой и бесцеховой структуры производства. Подготовка презентаций по теме: Типы предприятий общественного питания. Составление схемы компоновки овощного цеха линии по обработки картофеля. Подготовка презентации по теме: Машины для обработки овощей. Составление схемы компоновки мясо - рыбного цеха, при организации линии по приготовлению мясных полуфабрикатов из котлетной массы. Подготовка дополнительного материала по теме: Машины для обработки мяса и рыбы. Составление схемы расстановки оборудования на линии по приготовлению холодных блюд и напитков. Подготовка информации о модернизированном оборудовании, используемом при организации технического оснащения холодного цеха.	0	

	<p>Составление схемы расстановки оборудования в суповом и соусном отделениях горячего цеха. Подготовка информации о варочном и жарочном оборудовании, используемом для технического оснащения горячего цеха.</p> <p>Составление схемы расстановки оборудования при организации рабочего места по приготовлению слоеного теста.</p> <p>Составление различных схем по расстановке оборудования на раздаточных линиях.</p>		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет.	2	3
Всего:		116	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет Кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения (кабинет 22):

- персональный компьютер;
- ноутбуки;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. – 7-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2008 г.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 3- е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» - 2006 – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2007. -352 с.

Нормативно-техническая документация:

1. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий» [Электронный ресурс]: (утв. постановлением Госстандарта РФ от 5 апреля 1995 г. № 198).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификации, основных технических характеристик, назначение, принцип действия, особенностей устройств, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – способов организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; – правил электробезопасности, пожарной безопасности; – правил охраны труда в организациях питания. 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.). <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной

<p>пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>Точность оценки.</i> <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</i> <i>Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>	<p><i>(самостоятельной) работы.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</i>
---	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 84	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

На этапе текущего контроля по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.