

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА  
43.01.09 Повар, кондитер**


р.п. Николаевка  
2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикТТ

 Я.У.Юнушев/

«05» 09 2023 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

РАЗРАБОТЧИК: Чалдина Эльмира Айсеевна, преподаватель, первая квалификационная категория

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 4    |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 8    |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | 11   |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 13   |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413, с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014г. №1645, 31 декабря 2015 г. № 1578, 29 июня 2017г. №613) и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающихся на базе основного общего образования по *профессии*:

**43.01.09 «Повар, кондитер» укрупненной группы профессий - 43.00.00 Сервис и туризм.**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с *естественно-научным* профилем профессионального образования.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

### 1.2.1. Общая компетенция:

| Код  | Наименование общих компетенций  |
|------|---|
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам   |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                 |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |

### 1.2.2. Личностный результаты реализация программы воспитания

| Код | Наименование личностных результатов |
|-----|-------------------------------------|
|-----|-------------------------------------|

|       |  |
|-------|--|
| ЛР 4  | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 17 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью  |

### 1.2.3. В рамках программы учебной дисциплины обучающихся осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК, ЛР  | Умения   | Знания  |
|---|--|---|
| ОК 01<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам<br>ЛР 4                      | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности<br>ЛР 17 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска  | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации  |
| ОК 04<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами<br>ЛР 17                    | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности   |
| ОК 05<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской  | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе   | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста<br>ЛР 4              |   |   |
| ОК 09<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности<br>ЛР 17 | 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 |

#### 1.2.4. В рамках программы учебной дисциплины обучающихся осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК   | Умения  | Знания  |
|--|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | 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 | 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 |

### 1.3. Общая характеристика учебной дисциплины

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

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (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);

подготовка сообщений. 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 осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм 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.

**1.4. Место учебной дисциплины в учебном плане:** 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.

**1.5.** При угрозе возникновения и (или) возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов; из них на ЛПЗ 32 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

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

| <b>Вид учебной работы</b>            | <b>Объем часов</b> |
|--------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b> | 41                 |
| в том числе:                         |                    |
| Теоретическое обучение               | 30                 |
| Лабораторные задания                 | 10                 |
| Практические задания                 |                    |
| Дифференцированный зачет             | 2                  |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов  | Осваиваемые элементы компетенции   |
|--|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  | 4  |
| <b>Раздел 1</b>  | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>   |  | <b>ОК 1-7, 9, 10</b>   |
| <b>Тема 1.1</b><br>Классификация и характеристика основных типов организаций питания | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Классификация, основные типы и классы организаций питания.  | 1  | <b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>  |
| <b>Тема 1.2</b><br>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства     | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Особенности организации рабочих мест повара овощного цеха.<br>2. Особенности организации рабочих мест повара мясного цеха.<br>3. Особенности организации рабочих мест повара рыбного цеха.<br>4. Особенности организации рабочих мест повара доработки полуфабрикатов.<br>5. Особенности организации рабочих мест повара горячего цеха. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях<br>6. Особенности организации рабочих мест повара холодного цеха.<br>7. Особенности организации рабочих мест повара кулинарного цеха.<br>8. Особенности организации рабочих мест повара цеха мучных изделий.<br>9. Особенности организации рабочих мест кондитерского цеха.<br>10. Особенности организации рабочих мест моечной кухонной посуды.<br>11. Особенности организации рабочих мест хлебозрезки.<br>12. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.<br><b>ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТНЫХ ИДЕЙ: ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПОВАРА НА РАЗНЫХ УЧАСТКАХ ПРЕДПРИЯТИЯ.</b> | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1 | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><br><b>ЛР17</b> |
|  | <b>Практическая работа №1</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).  | 1  | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b>  |
|  | <b>Практическая работа №2</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)   | 1  | <b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b>   |
|  | <b>Практическая работа №3</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кондитерской продукции (по индивидуальным заданиям)   | 1  | <b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>   |

|   |   |          |  |
|---|---|----------|--|
|   | <b>Практическая работа №4</b> Организация рабочих мест моечных (по индивидуальным заданиям)   | 1        |  |
| <b>Раздел 2</b>   | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования</b>   |          |  |
| <b>Тема 2.1<br/>Механическое<br/>оборудование</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |          | <b>ОК 1-7, 9, 10<br/>ПК 1.1-1.5<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1. Классификация механического оборудования   | 1        |  |
|   | 2. Способы очистки картофеля. Машины для очистки картофеля.   | 1        |  |
|   | 3. Машины для протирания овощей .   | 1        |  |
|   | 4. Мясорубки.   | 1        |  |
|   | 5. Фаршмешалки. Котлетоформовочная машина.  | 1        |  |
|   | 6. Рыбоочиститель   | 1        |  |
|   | 7. Машины для подготовки кондитерского сырья.   | 1        |  |
|   | 8. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.   | 1        |  |
|   | 9. Взбивальные машины.  | 1        |  |
|   | 10. Машина для нарезки хлеба и гастрономических товаров.  | 1        |  |
|   | <b>Практическая работа №5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.  | 1        |  |
|   | <b>Практическая работа №6</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы  | 1        |  |
| <b>Практическая работа №7</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов | 1   |          |  |
| <b>Практическая работа № 8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров        | 1   |          |  |
| <b>Тема 2.2<br/>Тепловое<br/>оборудование</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |          | <b>ОК 1-7, 9, 10<br/>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1. Классификация и устройство пищеварочных котлов. Автоклав   | 1        |  |
|   | 2. Жарочные и пекарные шкафы.   | 1        |  |
|   | 3. Электрические плиты классификация и устройство   | 1        |  |
|   | 4. Водонагреватель классификация и устройство   | 1        |  |
|   | 5. Мармит классификация и устройство. Линия самообслуживания.   | 1        |  |
| 6. <b>Практическая работа № 9</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования  | 1   |          |  |
| <b>Тема 2.3<br/>Холодильное<br/>оборудование</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |          | <b>ЛР4</b>   |
|   | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования.  | 2        |  |
|   | <b>Практическая работа № 10</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования<br>ТЕЛЕМОСТ: РАБОТА ТЕПЛООВОГО И МЕХАНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЕ ВРЕМЕН ВОВ. | 1        |  |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   |   | <b>2</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Кабинет** 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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. 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/)
2. Организация обслуживания в индустрии питания. Т.Р.Любецкая. 2020 «Лань»
3. Организация производства на предприятии общественного питания. Н.Д.Торопова 2019 «ЭБС-Лань»
4. Электротепловое оборудование индустрии питания. М.И.Ботов, Д.М.Давыдов, В.П.Кирпичников 2020 «Лань»
5. Искусство сервировки Т.Носенко, Т.Фомина 2020 «АСТ-Пресс»

##### 3.2.2. Основные 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)

##### 3.2.3. 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», 2019 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.-М.: «Ресторанные ведомости», 2020 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2019 – 162 с.

#### 3.3. Методическое обеспечение обучения.

1. Практические задания и методические указания по их выполнению.

2. Тестовые задания для проведения текущего и итогового контроля знаний по дисциплине.
3. Опорный конспект лекций по дисциплине.

#### **3.4. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.**

В целях реализации компетентного подхода при преподавании дисциплины используются современные образовательные технологии: компьютерные презентации, тестирование, технологии развивающего обучения, практико-ориентированные технологии, технологии проблемного обучения.

Для проведения текущего контроля знаний проводятся устные (индивидуальный и фронтальный) и письменный опросы (контрольная работа, сообщения, рефераты, компьютерные проекты).

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачёта.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

| <i>Результаты обучения</i>   | <i>Критерии оценки</i>   | <i>Формы и методы оценки</i>  |
|--|--|---|
| <p><b>Знание:</b><br/>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br/>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br/>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/>правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/>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><br/>-письменного/устного опроса;<br/><br/>-тестирования;<br/><br/>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/>-письменных/ устных ответов,<br/>-тестирования.</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br/>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><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><br/><i>-Точность оценки</i><br/><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i><br/><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br/>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>                       |

