

**Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.ОЗ Техническое оснащение и организация
рабочего места**

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

С.И. Шарченко
«01» сентября 2023 г.



Протокол №1_ от «01_» сентября__ 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчик:

Ирина Евгеньевна Колотухина - преподаватель высшей категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Светлана Ивановна Шарченко - Заместитель директора по УПР государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. Фоминко Елена Ивановна - Директор резерва
«Смелвер» ИП Фоминко Е.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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
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	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
ОК 01	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	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.

	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).	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
ОК 02	Определять задачи 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 03	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	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	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	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

	профессии	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	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	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 общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	84
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные работы	-
практические занятия	23
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	30	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10 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
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.		
	2. Правила электробезопасности, пожарной безопасности в организациях питания.		
	3. Правила охраны труда в организациях питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы по теме «Характеристика основных типов предприятий общественного питания: -Характеристика столовых. -Характеристика ресторанов. - Характеристика баров. - Характеристика кафе. - Характеристика закусочных. - Характеристика узкоспециализированных предприятий общественного питания (чайных, шашлычных, пельменных и т.д.) Составление конспекта по теме «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания».	2	

<p>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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. Весовое оборудование и правила взвешивания. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе 8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции 9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания 	<p>20</p>	<p>ОК 1-7,9,10 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>
---	--	------------------	---

	<i>В том числе тематика практических занятий</i>	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.55
	<i>Практическое занятие 1.</i> Ознакомление с устройством весового оборудования и освоения правил взвешивания.	1	
	<i>Практическое занятие 2.</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 3.</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 4.</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции - супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента (по индивидуальным заданиям)	1	
	<i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции - горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы (по индивидуальным заданиям)	1	
	<i>Практическое занятие 7.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции – салатов и винегретов, закусок из гастрономических продуктов, бутербродов (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 8.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции – холодных супов, холодных соусов (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление конспектов по темам «Оборудование, инструменты и инвентарь горячего цеха», «Оборудование, инструменты и инвентарь холодного цеха». Написание и защита рефератов по темам:	4	

	<ul style="list-style-type: none"> - Оборудование и производственный инвентарь овощного цеха. - Оборудование и производственный инвентарь мясного цеха. - Оборудование и производственный инвентарь рыбного цеха. - Оборудование и производственный инвентарь горячего цеха. - Оборудование и производственный инвентарь холодного цеха. <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы по теме «Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания» .</p>		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	53	
Тема 2.1 Механическое оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. 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 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. 	18	<p>ОК 1-7,9,10 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>

Назначение, правила безопасной эксплуатации		
<i>В том числе тематика практических занятий</i>	6	<i>ОК 1-7,9,10 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</i>
<i>Практическое занятие 9.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей - картофелеочистительных машин.	1	
<i>Практическое занятие 10.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки овощей и картофеля.	1	
<i>Практическое занятие 11.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса	1	
<i>Практическое занятие 12.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки и рыбы	1	
<i>Практическое занятие 13.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1	
<i>Практическое занятие 14.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составление таблиц для систематизации учебного материала 1)«Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам», 2)«Причины неисправности механического оборудования и способы их устранения». Составление конспекта по теме «Поточные линии по переработке овощей». Подготовка сообщений на темы (по заданию преподавателя): - Универсальные приводы и сменные механизмы к ним зарубежного производства. - Картофелеочистительные машины зарубежного производства. - Электромясорубки зарубежного производства. - Куттеры зарубежного производства. - Хлеборезательные машины зарубежного производства.	4	

	- Тестомесильные машины зарубежного производства.		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	21	ОК 1-7,9,10 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
	1. 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. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе тематика практических занятий	7	
	Практическое занятие 15. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового варочного оборудования	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие 16. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового жарочного оборудования – сковороды электрической, фритюрницы электрической	1	
Практическое занятие 17. Изучение правил безопасной эксплуатации	1		

	теплового жарочного оборудования – шкафа жарочного, шкафа пекарного		ПК 5.1-5.5
	Практическое занятие 18. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового варочно-жарочного оборудования	1	
	Практическое занятие 19. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового водогрейного оборудования	1	
	Практическое занятие 20. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
	Практическое занятие 21. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Составление конспекта на тему «Мероприятия по экономии топлива» Составление таблиц для систематизации учебного материала: 1)«Виды теплового оборудования», 2)«Причины неисправности теплового оборудования и способы их устранения».		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	7	ОК 1-7,9,10 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
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	В том числе тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 22. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования – шкафа холодильного	1	
	Практическое занятие 23. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования – льдогенератора.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Составление таблицы «Виды холодильного оборудования»	<i>1</i>	
	Дифференцированный зачёт	<i>1</i>	
<i>Всего:</i>		<i>84</i>	

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», 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.: Стандартиформ, 2020.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020.- 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. Лутошкина Г.Г. , Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания : учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.— М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
9. 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», 2020. – 432 с.

3.2.2.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. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Режим доступа: 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

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», 2020 - 373 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания:		
<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при заполнении таблиц.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении конспекта</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при подготовке сообщений.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-тестирования; -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками-заданиями;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1)составления таблиц для систематизации учебного материала «Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам», «Причины неисправности механического оборудования и способы их устранения», «Виды теплового оборудования», «Причины неисправности теплового оборудования и способы их устранения», «Виды холодильного оборудования»</p> <p>2)составления конспекта по теме «Поточные линии по переработке овощей».</p> <p>3) подготовки сообщений на темы (по заданию преподавателя).</p> <p>4)Составления конспекта по теме «Мероприятия по экономии топлива»</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении конспекта</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-тестирования; -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками-заданиями;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>1)составления конспекта по темам «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания»,</p>

	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при подготовке сообщений.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при написании реферата.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>2) ответов на контрольные вопросы по теме «Характеристика основных типов предприятий общественного питания»</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>
<p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии при составлении конспекта</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования; -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками-заданиями; <p>-оценки результатов самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)Составления конспектов по темам «Оборудование, инструменты и инвентарь горячего цеха», 2)Составления конспектов по темам «Оборудование, инструменты и инвентарь холодного цеха»; 3)Ответов на контрольные вопросы по теме «Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания» 4) Написание и защита рефератов по темам <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.</p>

<p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования; -устного опроса;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета виде тестирования.</p>
<p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -тестирования; -устного опроса;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета виде тестирования.</p>
<p>Умения:</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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. Адекватность, оптимальность выбора способов организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям №1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8 - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</p>
<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. Адекватность, оптимальность определения вида и выбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль: -защита отчетов по практическим занятиям № 2; 3; 4; 5; 6; 7; 8 - оценка демонстрируемых - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</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>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкции. Адекватность, оптимальность подготовки к работе и способов использования технологического оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, Рациональность действий и умение правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям № 1; 9;10;11; 12; 13; 14; 15; 16; 17; 18; 19; 20; 21; 22; 23 - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте</p>
<p>Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места проводится в форме дифференцированного зачёта</p>		

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем специальных дисциплин Колотухиной Ириной Евгеньевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ от 22 декабря 2016г. № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2018г, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по основным вопросам:

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

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

На изучение учебной дисциплины: 84 аудиторных часа, в том числе на практические занятия-23ч, на выполнение самостоятельной работы -14ч.

Рабочая программа состоит из 4 разделов:

- 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.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины определяет область ее применения, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы; цели и задачи учебной дисциплины. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины. Все пункты раздела заполнены в соответствии с ФГОС СПО.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** прописаны часы для обязательной и максимальной учебной нагрузки.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» определены требования к материально-техническому обеспечению освоения дисциплины. Оборудование в учебном кабинете позволяет, улучшить знания обучающихся. Для изучения данной дисциплины использовать литературу не старше пяти лет.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны формы и методы контроля и оценки результатов обучения, которыми преподаватель будет пользоваться при определении степени освоения дисциплины обучающимися.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных и курсовых работ требованиям подготовки выпускника по профессии) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических, лабораторных работ прописана верно в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения, терминология. Содержание программы изложено доступным языком, четко, логично. Используемые термины, понятия соотносятся с данной наукой и их употребление вполне допустимо.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню и тенденциям развития науки, техники, производства, целесообразно распределено по видам занятий и трудоемкости в часах.

Рекомендации, замечания - замечаний нет

Заключение: Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места полностью соответствует ФГОС СПО и может быть использована в учебном процессе при подготовке специалистов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент _____

« _____ » _____ 20 __ г

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем специальных дисциплин Колотухиной Ириной Евгеньевной

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ от 22 декабря 2016г. № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2018г, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по основным вопросам:

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

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

На изучение учебной дисциплины: 84 аудиторных часа, в том числе на практические занятия-23ч, на выполнение самостоятельной работы -14ч.

Рабочая программа состоит из 4 разделов:

- 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.

Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины определяет область ее применения, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы; цели и задачи учебной дисциплины. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины. Все пункты раздела заполнены в соответствии с ФГОС СПО.

В разделе «Структура и содержание учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** прописаны часы для обязательной и максимальной учебной нагрузки.

В разделе «Условия реализации учебной дисциплины» определены требования к материально-техническому обеспечению освоения дисциплины. Оборудование в учебном кабинете позволяет, улучшить знания обучающихся. Для изучения данной дисциплины использовать литературу не старше пяти лет.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» прописаны формы и методы контроля и оценки результатов обучения, которыми преподаватель будет пользоваться при определении степени освоения дисциплины обучающимися.

Оценка соответствия тематики практических, лабораторных и курсовых работ требованиям подготовки выпускника по профессии) и содержанию рабочей программы:

Тематика практических, лабораторных работ прописана верно в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Язык и стиль изложения, терминология

Язык и стиль изложения, терминология. Содержание программы изложено доступным языком, четко, логично. Используемые термины, понятия соотносятся с данной наукой и их употребление вполне допустимо.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню и тенденциям развития науки, техники, производства, целесообразно распределено по видам занятий и трудоемкости в часах.

Рекомендации, замечания - замечаний нет

Заключение: Рабочая программа по учебной дисциплине **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** полностью соответствует ФГОС СПО и может быть использована в учебном процессе при подготовке специалистов по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Рецензент Светлана Ивановна Шарченко - Заместитель директора по УПР государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

личная подпись

« _____ » _____ 20 __ г