

Филиал Государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения  
Республики Хакасия  
«Аграрный техникум»

г. Ачинск

Рассмотрено:  
Методической комиссией  
общеобразовательного цикла  
«\_\_»\_\_202\_\_ уч.г.

Согласовано:  
Зам. директора по УР

«01» 09 2022 уч.г.

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**для профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Курс -1 38 часов  
Курс – 2 46 часа

Составил: преподаватель Ачисова Н.В.

Копьёво, 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр.      |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                              | <b>8</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>14</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b> |



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.3 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016г № 1569.

2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

### 3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

*Целями* изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места;
- подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника

*Задачами* изучения дисциплины являются:

- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое ими оборудование;
- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правил их безопасного использования;
- изучение видов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции
- научиться проводить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

**В результате освоения дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» 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 техно-логического 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.



**В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:**

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                       |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи  |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи  |
| ВД 2    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                              |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |



|         |  |
|---------|--|
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                            |
| ВД 3    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  |
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| ВД 5    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента  |



Освоение учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

| Код   | Общие компетенции  |
|-------|--|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- 2 анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- 3 анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- 4 анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.

##### 5 обсуждения с заинтересованными работодателями

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>84</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>74</b>          |
| <b>1 курс</b>   | <b>34</b>          |
| <b>2 курс</b>   | <b>40</b>          |
| <b>в том числе:</b>                                     |                    |
| практические занятия                                    | 26                 |
| самостоятельная работа                                  | 10                 |
| <b>Дифференцированный зачёт по завершению курса</b>     |                    |



1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
**ОП.03. Техническое обслуживание и организация рабочего места**

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала   | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| <b>I курс</b>  |   |             |                  |
| <b>Раздел 1 Характеристика предприятий общественного питания.</b>              |   |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика основных предприятий общественного питания  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания.<br><b>Самостоятельная работа:</b><br>Подготовка реферата «Общественное питание в современных условиях»<br>Подготовка сообщения на тему: «Типы предприятий общественного питания в нашей местности» | 4<br>4      | 2<br>1           |
|  | <b>Содержание учебного материала</b><br>Организация снабжения предприятий ОП сырьём, полуфабрикатами, оборудованием, инвентарём, спецодеждой Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Складское хозяйство. Организация весового хозяйства. Правила хранения продуктов.   | 6<br>4      | 2                |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация снабжения                                      | <b>Практические занятия</b><br>Составление заявок на сырье<br>Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам<br>Отработка приёмов работы на весоизмерительном оборудовании.<br><b>Самостоятельная работа:</b><br>Составление таблицы температурного режима хранения основных видов сырья на предприятии общественного питания.  | 2           | 2,3<br>1         |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Организация производства предприятий общественного питания | <b>Содержание учебного материала</b><br>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Гребования. Организация работы цехов. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними.<br><b>Практические занятия</b><br>Отработка приёмов организации рабочего места повара   | 6<br>4<br>2 | 2<br>2,3         |



## Раздел 2. Организация и техническое оснащение производства

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p><b>Тема 2.1</b><br/>Общая характеристика оборудования предприятий общественного питания</p>            | <p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие о машине. Основные части и детали машин, их назначение. Требования к техническим машинам. Общие сведения об оборудовании предприятий ОП. Классификация оборудования. Правила эксплуатации и использования. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин.</p> <p><b>Практическая работа</b><br/>Изучение основных узлов и деталей механического оборудования.<br/>Изучение основных узлов и деталей универсальных приводов.</p>                                       | <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> | <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2,3</p>                                      |
| <p><b>Тема 2.2</b><br/><b>Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация работы овощного цеха. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования</p> <p><b>Практическая работа</b><br/>Изучение устройства и принципа действия картофелеочистительных машин непрерывного и периодического действия.<br/>Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки и измельчения овощей, дисковых овощерезок и протирочных машин.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Составить схему организации рабочего места в овощном цехе.</p> | <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> | <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2,3</p> <p style="text-align: center;">1</p> |
| <p><b>Тема 2.2.2</b><br/><b>Организация работы рыбного цеха</b></p>                                       | <p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация работы рыбного цеха. <b>Машины для обработки рыбы.</b> Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём.</p> <p><b>Практическая работа</b> Изучение устройства и принципа действия рыбоочистительного механизма</p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Составить схему организации рабочего места в рыбном цехе.</p>  | <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> | <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">22</p> <p style="text-align: center;">1</p>  |
| <p><b>Тема 2.2.3</b><br/><b>Организация</b></p>   | <p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Организация работы мясного цеха. Машины для обработки мяса Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оснащение оборудованием и инвентарём.</p>  | <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">2</p>                                      | <p style="text-align: center;">2</p>   |



|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| <b>Работы мясного цеха</b>  | <u>Практическая работа</u><br>Изучение устройства и принципа действия мясорубки<br>Изучение устройства и принципа действия мясорыхлителя и фаршемешалки.<br>Изучение устройства и принципа действия машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.<br>Изучение устройства и принципа действия машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов.  | 2 | 2,3 |
| <b>Итоговая контрольная работа</b>  |   |   |     |
| <b>2 курс</b>   |   |   |     |
| <b>Тема 2.3 Организация работы доготовочных цехов предприятий</b>   |   |   |     |
| <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   |     |
| <b>Тема 2.3.1 Организация работы холодного цеха</b>   | Организация работы холодного цеха. Машины для нарезки гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.  | 4 | 2   |
| <b>Тема 2.3.2 Организация работы горячего цеха</b>  | <u>Практическая работа</u><br>Изучение устройства и принципа действия машины для нарезки гастрономических товаров, вареных овощей и машины для перемешивания салатов и винегретов<br><b>Самостоятельная работа:</b> Составление презентации «Современная техника холодного цеха»  | 2 | 2   |
| <b>Содержание учебного материала</b>  |   |   |     |
| <b>10</b>   |   |   |     |
| <b>Организация работы горячего цеха</b>   | Организация работы горячего цеха. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.<br>Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование.<br>Аппараты СВЧ. Парокожекоматы. Грили. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 6 | 2   |
| <b>Практическая работа</b>  |   |   |     |
| Изучение устройства и принципа действия пароварочного шкафа и сосисковарки<br>Изучение устройства и принципа действия жарочного шкафа и хлебопекарной печи.<br>Изучение устройства и принципа действия электроплит.<br>Изучение устройства и принципа действия кипятильника |   |   |     |
|   |   | 4 | 2   |



|  |   |   |  |     |
|--|---|---|--|-----|
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   |   |  |     |
|  | Составить схему организации рабочего места в горячем цехе.  | 2 |  |     |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 |  |     |
|  | Организация работы кондитерского цеха. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.                       | 4 |  | 2   |
| <b>Тема 2.4</b><br>Организация<br>работы<br>кондитерского<br>цеха    | <b>Практическая работа</b><br>Изучение устройства и принципа действия тестомесильной и тестораскаточной машин.<br>Изучение устройства и принципа действия взбивальной машины  | 2 |  | 2   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составить схему организации рабочего места в кондитерском цехе.  | 1 |  |     |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 |  |     |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Организация<br>работы<br>раздаточной             | Организация работы раздаточной. Виды. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Тепловые шкафы и стойки. Охлаждаемые стойки. Правила отпуска готовой продукции. Контроль качества готовой продукции   | 4 |  | 2   |
|  | <b>Практическая работа</b><br>Составление инструкции и проведение бракеража готовой продукции.  | 2 |  | 2,3 |
| <b>Тема 2.6</b><br>Организация<br>работы<br>вспомогательных<br>цехов | <b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы сроков реализации готовых блюд на раздаче  | 1 |  |     |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6 |  |     |
|  | Организация работы вспомогательных помещений (хлеборезка, мочная столовой и кухонной посуды). Оборудование вспомогательных помещений.   | 4 |  | 2   |
|  | <b>Практическая работа</b><br>Составление перечня препаратов для обработки столовой посуды и приготовления растворов  | 2 |  | 2,3 |
|  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4 |  |     |
| <b>Тема 3</b><br>Холодильное<br>оборудование                         | Способы получения холода. Холодильное оборудование, назначение и устройство, принципы работы, правила безопасного использования. Характеристика компрессионного холодильного оборудования. Виды холодильного оборудования для цехов и помещений предприятий общественного питания | 2 |  | 2   |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Составление инструкции по правилам эксплуатации холодильного оборудования.   | 2 |  | 2,3 |



| Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Современное холодильное оборудование» |  | 1          |
|---|--|------------|
| Содержание учебного материала   |  |            |
| Тема 4<br>Организация<br>обслуживания<br>посетителей                                  | Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов. | 6          |
|   | Практические занятия<br>Моделирование сервировки столов.<br>Отработка приёмов складывания салфеток   | 4          |
| Дифференцированный зачет  |  | 2          |
|   |  | 2          |
| <b>Всего:</b>   |  | <b>180</b> |

Пояснения:

- 2 - требования ФГОС СПО,
- 3 - требования ИСИ/ ИСР,
- 1 - требования профстандартов

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.- ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2.- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3.- продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. оборудование

**Технические средства обучения:**

компьютер; средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. В.П.Золин – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2010г.

2. В.А.Усов – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - Москва. «Академия» 2009г.

3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. –

• с 2.

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3.

Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

2.Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с

*Основные источники для преподавателя:*

• Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

• Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

**Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)   | Основные показатели<br>оценки результата  |
|---|---|
| <b>Умения</b>   |   |
| организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности              | экспертная оценка выполнения практической работы                                |
| определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты  | экспертная оценка выполнения практической работы                                |
| подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | экспертная оценка выполнения практической работы                                |
| <b>Знания</b>   |   |
| классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования                      | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы |
| принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации   | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы |
| правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции   | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы |
| способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции  | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы |
| правила электробезопасности, пожарной безопасности;   | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы |
| правила охраны труда в организациях питания   | устный/письменный опрос, тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы |