

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОЖОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
образовательной программы среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения: очная

Срок освоения ОП СПО ПКРС: 2 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный


Зима, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования – далее ФГОС СПО (Приказ №1569 от 09.12.2016 г.), с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ от 09.08.2024 года № 79088), с учетом примерной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00 от №1 28.06.2021 г., входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

Разработчик: Котков Илья Андреевич преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум».

Согласовано:

Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий/специальностей **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

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

1.3 Цели и планируемые результаты в освоении дисциплины:

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 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.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места у выпускника должны быть сформированы следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места у выпускника должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

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, домашней птицы, дичи, кролика.

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, птицы, дичи.

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.

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.

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

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.

1.4 Количество часов на освоения программы дисциплины:

- объем учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 66 часа;

- промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной деятельности для профессии:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	72
Объем обучающихся во взаимодействии с преподавателем	66
Лекции, уроки	40
практические занятия	24
консультации	2
экзамен	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащения и организация рабочего места

43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов	№ п/п	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов <i>(при наличии)</i>	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень усвоения
	1	2	3	4	
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях общественного питания	1,2,3, 4,5,6	Классификация и характеристика основных типов ПОП. Содержание учебного материала: 1. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. 2. Основные типы ПОП. 3. Основные классы предприятий и характеристика ПОП. 4. Характеристика услуг ПОП.	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	1-2
	7,8,9, 10,11, 12	Принципы кулинарной организации кулинарного и кондитерского производства. Содержание учебного материала: 1. Характеристика и назначение особенности деятельности, заготовочных, доставочных, и предприятий с полным циклом производства. 2. Производственная структура ее характеристика. 3. Общие требования к организации рабочего места повара.	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	2
	13,14, 15,16, 17,18	Особенности организации складского хозяйства на ПОП. Содержание учебного материала: 1. Организация работы складских помещений. 2. Правила приемки, хранения и отпуска сырья на ПОП.	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	2
	19,20, 21,22, 23,24	Основы организации производства и организации готовой продукции. Содержание учебного материала: 1. Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного и т. д) на предприятии общественного питания, организация рабочего места в при работе в цехах на ПОП. 2. Организация работы раздач, требования хранения, отпуску	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	2

		готово продукции и организации работы на линии раздач.			
	25	Практическое занятие №1. Характеристика типов предприятия общественного питания.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	26	Практическое занятие №2. Хранения продуктов.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	27	Практическое занятие №3. Организация работы овощного цеха.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	28	Практическое занятие №4. Организация работы мясорыбного цеха.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	29	Практическое занятие №5. Организация работы горячего цеха.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	30	Практическое занятие №6. Организация работы холодного цеха.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	31	Практическое занятие №7. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	32	Практическое занятие №8. Экскурсия. Ознакомления с оборудованием на производстве.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	33	Практическое занятие №9. Изучение пожарной безопасности.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	34	Практическое занятие №10. Изучения инструкций по электробезопасности.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	35	Практическое занятие №11. Типовые инструкции по охране труда для поваров, кондитеров.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	36	Практическое занятие №12 Составление первичной документации на склад.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	37	Практическое занятие №13. Подбор инвентаря и оборудования для организации работы при работе в горячем цехе.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	38	Практическое занятие №14. Подбор инвентаря и оборудования для организации работы при работе в холодном цехе.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	39	Практическое занятие №15. Техническое оснащение и организация работы горячего цеха (супового отделения).	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3

Раздел 2 Техническое оснащения предприятий общественного питания	40,41, 42,43, 44,45	Механическое оборудование. Содержание учебного материала: 1. Общие сведения о машинах. 2. Универсальная машина и приводы. 3. Машина для обработки картофеля и овощей. 4. Машины для измельчения сырья из мяса и рыбы. 5. Котлета формовочные машины, кутер. 6. Машины для кондитерского производства. 7. Машины для нарезки гастрономии и хлеба.	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	1-2
	46,47, 48,49, 50,51	Тепловое оборудование. Содержание учебного материала: 1. Общее сведенье о тепловом оборудовании. 2. Варочное оборудование. 3. Жарочное оборудование. 4. Варочно-жарочное оборудованье. 5. Водогрейное оборудование. 6. Оборудование для линии раздачи.	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	1-2
	52,53, 54,55	Холодильное оборудование. Содержание учебного материала: 1. Общее сведение о холодильных агрегатах. 2. Классификации и характеристики холодильного оборудования.	4	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	1-2
	56	Практическое занятие №16. Универсальный привод.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	57	Практическое занятие №17. Машины для обработки овощей.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	58	Практическое занятие №18. Машины для очистки рыбы и мяса.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	59	Практическое занятие №19. Тепловое оборудование.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	60	Практическое занятие №20. Холодильное оборудование	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	61	Практическое занятие №21. Изучение пищеварочных котлов.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	62	Практическое занятие №22. Изучение пароварочных шкафов.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3

	63	Практическое занятие №23. Изучение варочно-жарочного оборудования.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	64	Практическое занятие №24. Изучение пароконвектомата.	1	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
	65,66	Консультация.	2		
	67,68, 69,70, 71,72	Экзамен.	6	ОК 0.1-ОК 09 ПК 1.1-ПК 5.5	3
		Всего	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы проходит в учебном кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана.

Оборудование кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: мясорубка; блендер; миксер; слайсер; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина

Технические средства обучения:

Оборудование Учебной кухни ресторана: слайсер; пароконвектомат; электроплита;

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана: рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка; ножи для экономной очистки овощей; кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные печатные источники:

- 1 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
- 2 Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
- 3 Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
- 4 Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
- 5 Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
- 6 Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

Дополнительные источники:

- 1 В А Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону: «Феникс»2004.
- 2 В П Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». М: «Академия» 2000.
- 3 Г.Г Лутошкина, Ж.С Анохина «Техническое оснащение организаций питания».М.: Издательский центр «Академия»,2017.
- 4 Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012.
- 5 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

- Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
- 6 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
 - 7 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
 - 8 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
 - 9 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>
 - 10 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>
 - 11 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/

Интернет-источники:

- 1 <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
- 2 [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: https://profspo.ru/books/70617](https://profspo.ru/books/70617)
- 3 Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, практических занятий, контрольных работ по темам учебной дисциплины, а также сдачи экзамена.

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов индивидуальной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

	и т.д.	
--	--------	--