***Приложение 1***

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техничекое оснащение и организация рабочего места**

***2017 г.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**  зам. директора по учебно- методической работе  ГБПОУ СО «ОЛСТиС»  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шестоперова Т.Е.  «19» января 2017 г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/ Шестоперова Т.Е.../  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | | Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный№38940) |
| **ОДОБРЕНО** на заседании методической комиссии специальных дисциплин  Протокол № 6 « 19» января 2017г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |  |
| Составитель: | Почтарь Т.М. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «ОЛСТиС» | |
| Рецензенты:  Внутренний  Внешний |  | |

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области **от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
5. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**
6. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. 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.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и** | **Дескрипторы** |  |  |
| **профессиональные** | **сформированности** | **Уметь** | **Знать** |
| **компетенции** | **(действия)** |  |  |
| ОК 01. | Распознавание | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | сложных | и/или проблему в | профессиональный и |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| решения задач | проблемных |  | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | ситуаций в |  | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | различных |  | контексте. | работать и жить. |
| применительно к | контекстах. |  | Анализировать | Основные источники |
| различным | Проведение анализа | | задачу и/или | информации и |
| контекстам. | сложных ситуаций | | проблему и | ресурсы для решения |
|  | при решении задач | | выделять её | задач и проблем в |
|  | профессиональной | | составные части. | профессиональном |
|  | деятельности. |  | Правильно выявлять | и/или социальном |
|  | Определение этапов | | и эффективно искать | контексте. |
|  | решения задачи. |  | информацию, | Алгоритмы |
|  | Определение |  | необходимую для | выполнения работ в |
|  | потребности в |  | решения задачи | профессиональной и |
|  | информации. |  | и/или проблемы. | смежных областях. |
|  | Осуществление |  | Составить план | Методы работы в |
|  | эффективного |  | действия. | профессиональной и |
|  | поиска. |  | Определять | смежных сферах. |
|  | Выделение всех |  | необходимые | Структура плана для |
|  | возможных |  | ресурсы. | решения задач. |
|  | источников нужных | | Владеть | Порядок оценки |
|  | ресурсов, в том |  | актуальными | результатов решения |
|  | числе неочевидных. | | методами работы в | задач |
|  | Разработка |  | профессиональной и | профессиональной |
|  | детального плана | | смежных сферах. | деятельности |
|  | действий. |  | Реализовать |  |
|  | Оценка рисков на | | составленный план. |  |
|  | каждом шагу. |  | Оценивать результат |  |
|  | Оценка плюсов и | | и последствия своих |  |
|  | минусов |  | действий |  |
|  | полученного |  | (самостоятельно или |  |
|  | результата, своего | | с помощью |  |
|  | плана и его |  | наставника). |  |
|  | реализации, |  |  |  |
|  | определение |  |  |  |
|  | критериев оценки и | |  |  |
|  | рекомендаций по | |  |  |
|  | улучшению плана. | |  |  |
| ОК 02. | Планирование |  | Определять задачи | Номенклатура |
| Осуществлять | информационного | | поиска информации | информационных |
| поиск, анализ и | поиска из широкого | | Определять | источников |
| интерпретацию | набора источников, | | необходимые | применяемых в |
| информации, | необходимого | для | источники | профессиональной |
| необходимой для | выполнения |  | информации | деятельности |
| выполнения задач | профессиональных | | Планировать | Приемы |
| профессиональной | задач |  | процесс поиска | структурирования |
| деятельности. | Проведение анализа | | Структурировать | информации |
|  | полученной |  | получаемую | Формат оформления |
|  | информации, |  | информацию | результатов поиска |
|  | выделяет в | ней | Выделять наиболее | информации |
|  | главные аспекты. | | значимое в перечне |  |
|  | Структурировать | | информации |  |
|  | отобранную |  | Оценивать |  |
|  | информацию в |  | практическую |  |
|  | соответствии с |  | значимость |  |
|  | параметрами |  | результатов поиска |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | поиска; |  | Оформлять |  |
|  | Интерпретация |  | результаты поиска |  |
|  | полученной |  |  |  |
|  | информации | в |  |  |
|  | контексте |  |  |  |
|  | профессиональной |  |  |  |
|  | деятельности |  |  |  |
| ОК 03. | Использование |  | Определять | Содержание |
| Планировать и | актуальной |  | актуальность | актуальной |
| реализовывать | нормативно- |  | нормативно- | нормативно-правовой |
| собственное | правовой |  | правовой | документации |
| профессиональное и | документацию по |  | документации в | Современная научная |
| личностное | профессии |  | профессиональной | и профессиональная |
| развитие. | (специальности) |  | деятельности | терминология |
|  | Применение |  | Выстраивать | Возможные |
|  | современной |  | траектории | траектории |
|  | научной |  | профессионального | профессионального |
|  | профессиональной |  | и личностного | развития и |
|  | терминологии |  | развития | самообразования |
|  | Определение |  |  |  |
|  | траектории |  |  |  |
|  | профессионального | |  |  |
|  | развития и |  |  |  |
|  | самообразования |  |  |  |
| ОК 04. | Участие в деловом | | Организовывать | Психология |
| Работать в | общении для |  | работу коллектива и | коллектива |
| коллективе и | эффективного |  | команды | Психология личности |
| команде, | решения деловых |  | Взаимодействовать с | Основы проектной |
| эффективно | задач |  | коллегами, | деятельности |
| взаимодействовать с | Планирование |  | руководством, |  |
| коллегами, | профессиональной |  | клиентами. |  |
| руководством, | деятельность |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |  |
| ОК 05. | Грамотно устно и |  | Излагать свои | Особенности |
| Осуществлять | письменно излагать | | мысли на | социального и |
| устную и | свои мысли по |  | государственном | культурного |
| письменную | профессиональной |  | языке | контекста |
| коммуникацию на | тематике на |  | Оформлять | Правила оформления |
| государственном | государственном |  | документы | документов. |
| языке с учетом | языке |  |  |  |
| особенностей | Проявление |  |  |  |
| социального и | толерантность в |  |  |  |
| культурного | рабочем коллективе | |  |  |
| контекста. |  |  |  |  |
| ОК 06. | Понимать |  | Описывать | Сущность |
| Проявлять | значимость своей |  | значимость своей | гражданско- |
| гражданско- | профессии |  | профессии | патриотической |
| патриотическую | (специальности) |  | Презентовать | позиции |
| позицию, | Демонстрация |  | структуру | Общечеловеческие |
| демонстрировать | поведения на |  | профессиональной | ценности |
| осознанное | основе |  | деятельности по | Правила поведения в |
| поведение на основе | общечеловеческих |  | профессии | ходе выполнения |
| общечеловеческих | ценностей. |  | (специальности) | профессиональной |
| ценностей. |  |  |  | деятельности |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 07. | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | | | | Правила |  |  |  |
| Содействовать | экологической | экологической | | |  | экологической | | |  |
| сохранению | безопасности при | безопасности | | |  | безопасности при | | |  |
| окружающей среды, | ведении | Определять | | |  | ведении |  |  |  |
| ресурсосбережению, | профессиональной | направления | | |  | профессиональной | | |  |
| эффективно | деятельности; | ресурсосбережения | | | | деятельности | | |  |
| действовать в | Обеспечивать | в рамках | |  |  | Основные ресурсы | | |  |
| чрезвычайных | ресурсосбережение | профессиональной | | | | задействованные в | | |  |
| ситуациях. | на рабочем месте | деятельности по | | | | профессиональной | | |  |
|  |  | профессии | | |  | деятельности | | |  |
|  |  | (специальности) | | | | Пути обеспечения | | |  |
|  |  |  |  |  |  | ресурсосбережения. | | |  |
| ОК 09. | Применение | Применять средства | | | | Современные | | |  |
| Использовать | средств | информационных | | | | средства и устройства | | | |
| информационные | информатизации и | технологий для | | |  | информатизации | | |  |
| технологии в | информационных | решения | |  |  | Порядок их | |  |  |
| профессиональной | технологий для | профессиональных | | | | применения и | | |  |
| деятельности. | реализации | задач | |  |  | программное | | |  |
|  | профессиональной | Использовать | | |  | обеспечение в | | |  |
|  | деятельности | современное | | |  | профессиональ-ной | | |  |
|  |  | программное | | |  | деятельности | | |  |
|  |  | обеспечение | | |  |  |  |  |  |
| ОК 10. | Применение в | Понимать | | общий | | правила | построения | | |
| Пользоваться | профессиональной | смысл | |  | четко | простых | и | сложных | |
| профессиональной | деятельности | произнесенных | | |  | предложений | | | на |
| документацией на | инструкций на | высказываний | | | на | профессиональные | | |  |
| государственном и | государственном и | известные | | | темы | темы |  |  |  |
| иностранном языке. | иностранном языке. | (профессиональные | | | | основные |  |  |  |
|  | Ведение общения | и бытовые), | | |  | общеупотребительные | | | |
|  | на | понимать тексты на | | | | глаголы | (бытовая | | и |
|  | профессиональные | базовые | |  |  | профессиональная | | |  |
|  | темы | профессиональные | | | | лексика) |  |  |  |
|  |  | темы | |  |  | лексический | | |  |
|  |  | участвовать | | | в | минимум, |  |  |  |
|  |  | диалогах | |  | на | относящийся | | | к |
|  |  | знакомые | | общие и | | описанию | предметов, | | |
|  |  | профессиональные | | | | средств и | | процессов | |
|  |  | темы | |  |  | профессиональной | | |  |
|  |  | строить | | простые | | деятельности | | |  |
|  |  | высказывания о себе | | | | особенности | | |  |
|  |  | и | о |  | своей | произношения | | |  |
|  |  | профессиональной | | | | правила |  | чтения | |
|  |  | деятельности | | |  | текстов |  |  |  |
|  |  | кратко | |  |  | профессиональной | | |  |
|  |  | обосновывать | | | и | направленности | | |  |
|  |  | объяснить | | | свои |  |  |  |  |
|  |  | действия (текущие и | | | |  |  |  |  |
|  |  | планируемые) | | |  |  |  |  |  |
|  |  | писать | | простые | |  |  |  |  |
|  |  | связные | | сообщения | |  |  |  |  |
|  |  | на | знакомые | | или |  |  |  |  |
|  |  | интересующие | | |  |  |  |  |  |
|  |  | профессиональные | | | |  |  |  |  |
|  |  | темы | |  |  |  |  |  |  |

ПК 1.1-1.5

ПК 2.1-2.8

ПК 3.1-3.6

ПК 4.1-4.5

ПК 5.1-5.5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Подготовка, уборка | Визуально | | |
| рабочего места | проверять чистоту и | | |
| повара (кондитера) | исправность | |  |
| при выполнении | производственного | | |
| работ по обработке | инвентаря, | кухонной | |
| сырья и | посуды |  | перед |
| приготовлению: | использованием. | | |
| -полуфабрикатов, | Выбирать, | | |
| - горячих блюд, | рационально | |  |
| кулинарных | размещать |  | на |
| изделий, закусок, | рабочем |  | месте |
| - холодных блюд, | оборудование, | |  |
| кулинарных | инвентарь, | посуду, | |
| изделий, закусок, | сырье, материалы в | | |
| - холодных и | соответствии | | с |
| горячих сладких | инструкциями | | и |
| блюд, десертов, | регламентами, | |  |
| напитков, | стандартами | |  |

* хлебобулочных,чистоты.

мучныхПроводить

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| кондитерских | текущую | | уборку | |
| изделий | рабочего | | места | |
|  | повара | |  | в |
|  | соответствии | | | с |
|  | инструкциями | | | и |
|  | регламентами, | | |  |
|  | стандартами | | |  |
|  | чистоты. | |  |  |
|  |  | Выбирать | | и |
|  | применять моющие | | | |
|  | и дезинфицирующие | | | |
|  | средства | | для ухода | |
|  | за | оборудованием, | | |
|  | инвентарем, | | |  |
|  | инструментами, | | |  |
|  | кухонной посудой. | | | |
|  |  | Владеть | |  |
|  | техникой | | ухода | за |
|  | весоизмерительным | | | |
|  | оборудованием. | | |  |
|  |  | Мыть вручную | | |
|  | и в | посудомоечной | | |
|  | машине, | | чистить | и |
|  | раскладывать | | | на |
|  | хранение | | кухонную | |
|  | посуду | |  | и |
|  | производственный | | |  |
|  | инвентарь, | | |  |
|  | инструменты | | | в |
|  | соответствии | | | со |
|  | стандартами | | |  |
|  | чистоты. | |  |  |
|  |  | Проверять | |  |
|  | поддержание | | |  |
|  | требуемого | | |  |

Требования

охраны труда, пожарной

безопасности и производственной

санитарии в организации питания.

Виды,

назначение, правила

безопасной

эксплуатации

технологического

оборудования,

производственного

инвентаря,

инструментов,

весоизмерительных

приборов, посуды и

правила ухода за

ними.

Последовательн

ость выполнения технологических операций.

Регламенты, стандарты, в том

числе система

анализа, оценки и

управления

опасными факторами

(система ХАССП).

Возможные последствия нарушения санитарии

* гигиены.

Требованияк

соблюдению личной гигиены персоналом

при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

Виды,

назначение, правила

применения и безопасного хранения чистящих, моющих и

температурного

режима в

холодильном

оборудовании

Подбор, подготовка Выбирать

* работе, проверкаоборудование,

технологическогопроизводственный

оборудования, инвентарь, производственного инструменты,

|  |  |
| --- | --- |
| инвентаря, | посуду в |
| инструментов, | соответствии с |
| весоизмерительных | видом работ в |
| приборов | соответствующей |
|  | зоне кухни |
|  | (кондитерского |
|  | цеха) по обработке |
|  | сырья и |
|  | приготовлению: |
|  | -полуфабрикатов, |
|  | -горячих блюд, |
|  | кулинарных |
|  | изделий, закусок, |
|  | -холодных блюд, |
|  | кулинарных |
|  | изделий, закусок, |
|  | -холодных и горячих |
|  | сладких блюд, |
|  | десертов, напитков, |
|  | -хлебобулочных, |
|  | мучных |
|  | кондитерских |
|  | изделий. |
|  | Подготавливать |
|  | к работе, проверять |
|  | технологическое |
|  | оборудование, |
|  | производственный |
|  | инвентарь, |
|  | инструменты, |
|  | весоизмерительные |
|  | приборы в |
|  | соответствии с |
|  | инструкциями и |
|  | регламентами, |
|  | стандартами |
|  | чистоты. |
|  | Соблюдать |
|  | правила техники |
|  | безопасности, |
|  | пожарной |
|  | безопасности, |
|  | охраны труда |

дезинфицирующих средств, предназна-

ченных для последующего использования.

Правила

утилизации отходов.

Виды,

назначение

упаковочных

материалов, способы

хранения сырья и

продуктов.

Виды,

назначение правила

эксплуатации

оборудования для

вакуумной упаковки

сырья и готовых

полуфабрикатов.

Виды,

назначение

технологического

оборудования,

производственного

инвентаря, кухонной,

столовой посуды,

используемых для

порционирования

(комплектования),

упаковки готовых

полуфабрикатов.

Способы и

правила

порционирования

(комплектования),

упаковки на вынос

готовых

полуфабрикатов.

Способы правки кухонных ножей

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Подготовка | Выбирать, | |  |  |  |
|  | рабочего места для | подготавливать | |  |  |  |
|  | порционирования | материалы, | посуду, | |  |  |
|  | (комплектования), |  |  |
|  | оборудование | | для |  |  |
|  | упаковки на вынос |  |  |
|  | упаковки, | хранения | |  |  |
|  | готовых горячих |  |  |
|  | готовых холодных и | | |  |  |
|  | блюд, кулинарных |  |  |
|  | горячих | блюд, | |  |  |
|  | изделий, закусок |  |  |
|  |  | кулинарных | |  |  |  |
|  |  | изделий, | закусок, | |  |  |
|  |  | хлебобулочных, | |  |  |  |
|  |  | мучных |  |  |  |  |
|  |  | кондитерских | |  |  |  |
|  |  | изделий. |  |  |  |  |
|  |  | Рационально | |  |  |  |
|  |  | организовывать | |  |  |  |
|  |  | рабочее место с | |  |  |  |
|  |  | учетом обеспечения | | |  |  |
|  |  | безопасной |  |  |  |  |
|  |  | эксплуатации | |  |  |  |
|  |  | оборудования, | |  |  |  |
|  |  | стандартов чистоты. | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем** |  |
| **часов** |  |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 36 |  |
| **Самостоятельная работа *(не более* *20%)*** | **7** |  |
| **Обязательная учебная нагрузка** | **29** |  |
| в том числе: |  |  |
| теоретическое обучение | 17 |  |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | 12 |  |
|  |  |  |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |  |
| Контрольная работа | - |  |

**Промежуточная аттестация проводится в форме** *ДЗ*

***2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Содержание учебного материала и формы организации*** |  | ***Объем*** | ***Осваиваемые*** |
| ***разделов и тем*** | ***деятельности обучающихся*** |  | ***часов*** | ***элементы*** |
|  |  |  |  | ***компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** |  | ***3*** | ***4*** |
| ***Раздел 1*** | **Организация кулинарного и кондитерского производства в** |  | ***12*** |  |
|  | **организациях питания** |  |  |  |
| ***Тема 1.1*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
| **Классификация и** | 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| **характеристика** | Характеристика основных типов организаций питания. |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| **основных типов** | Специализация организаций питания |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
| **организаций** | ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
| **питания** | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных | |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных | |  |  |
|  | производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |  |
| ***Тема 1.2*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***10*** | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
| **Принципы** | ***1.*** Характеристика,назначение и особенности деятельности | ***1,2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| **организации** | заготовочных, доготовочных организаций питания и |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| **кулинарного и** | организаций с полным циклом производства. Характеристика |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
| **кондитерского** | структуры производства организации питания. Общие |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
| **производства** | требования к организации рабочих мест повара. |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | 2. Организация работы складских помещений в соответствии с | ***1,2*** |  |  |
|  | типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые |  |  |  |
|  | потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых |  |  |  |
|  | продуктов |  |  |  |
|  | 3. Характеристика способов кулинарной обработки | ***1,2*** |  |  |
|  | 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для | ***2*** |  |  |
|  | обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. |  |  |  |
|  | Характеристика организации рабочих мест повара. |  |  |  |
|  | 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления | ***2*** |  |  |
|  | горячей кулинарной продукции. Характеристика организации |  |  |  |
|  | рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в |  |  |  |
|  | суповом и соусном отделениях |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6. | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления | ***2*** |  |  |
|  |  | холодной кулинарной продукции. Характеристика организации |  |  |  |
|  |  | рабочих мест повара. |  |  |  |
|  | 7. | Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном | ***2*** |  |  |
|  |  | цехе |  |  |  |
|  | 8. | Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих | ***2*** |  |  |
|  |  | мест по производству кондитерской продукции |  |  |  |
|  | 9. | Организация реализации готовой кулинарной продукции. | ***2*** |  |  |
|  |  | Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной |  |  |  |
|  |  | продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску |  |  |  |
|  |  | готовой кулинарной продукции для различных форм |  |  |  |
|  |  | обслуживания |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | |  | ***6*** | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
|  | ***1.*** | Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по | | ***2*** | ***ПК 1.1-1.5*** |
|  |  | индивидуальным заданиям). |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | ***2.*** | Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции | | ***2*** | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  |  | (по индивидуальным заданиям). |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | ***3.*** | Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции | | ***2*** | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  |  | (по индивидуальным заданиям) |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных | | |  |  |
|  | материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных | | |  |  |
|  | производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | |  |  |  |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического*** | |  | ***24*** |  |
|  | ***оборудования кулинарного и кондитерского производства*** | |  |  |  |
| ***Тема 2.1*** | ***Содержание учебного материала*** | | ***Уровень освоения*** | ***12*** | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***Механическое*** | 1. | Классификация механического оборудования. Основные части | ***2*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***оборудование*** |  | и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  |  | приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  |  | сменных механизмов и правила их крепления. Правила |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  |  | безопасной эксплуатации |  |  |  |
|  | 2. | Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. | ***2*** |  |  |
|  |  | Классификация и характеристика. Назначение и устройство. |  |  |  |
|  |  | Правила безопасной эксплуатации |  |  |  |
|  | 3. | Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и | ***2*** |  |  |
|  |  | характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | эксплуатации |  |  |  |  |  |
|  | 4. | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. | | | ***2*** |  |  |
|  |  | Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | |  |  |  |  |
|  | 5. | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. | |  | ***2*** |  |  |
|  |  | Правила безопасной эксплуатации |  |  |  |  |  |
|  | 6. | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в | |  | ***2*** |  |  |
|  |  | замороженном виде. Назначение, правила безопасной | |  |  |  |  |
|  |  | эксплуатации |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | |  |  |  | ***2*** |  |
|  | ***1.*** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и | | | | | ***1*** |  |
|  | картофеля. | |  |  |  |  |  |
|  | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | | | | | ***1*** |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | |  |  |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных | | | | |  |  |
|  | материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных | | | | |  |  |
|  | производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | | | |  |  |  |
| ***Тема 2.2*** | ***Содержание учебного материала*** | |  |  | ***Уровень освоения*** | ***8*** | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***Тепловое*** | 1. | Классификация теплового оборудования по технологическому | | | ***\*\**** |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
| ***оборудование*** |  | назначению, источнику тепла и способам его передачи. | | |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  |  | Характеристика основных способов нагрева. Автоматика | | |  |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  |  | безопасности. Правила безопасной эксплуатации | |  |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | 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 |  |  |  |  |  |
|  | ***Тематика практических занятий*** | |  |  |  | ***2*** |  |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | | | |  | ***1*** |  |
|  | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового | | | | | ***1*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | оборудования. |  |  |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных | |  |  |
|  | материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных | |  |  |
|  | производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |  |
| ***Тема 2.3*** | ***Содержание учебного материала*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** | ***ОК 1-7, 9, 10*** |
| ***Холодильное*** | ***1.*** Классификация и характеристика холодильного оборудования, | ***2,3*** |  | ***ПК 1.1-1.5*** |
| ***оборудование*** | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и |  |  | ***ПК 2.1-2.8*** |
|  | машинное). Правила безопасной эксплуатации |  |  | ***ПК 3.1-3.6*** |
|  | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и | ***2,3*** |  | ***ПК 4.1-4.5*** |
|  | производственной гигиены |  |  | ***ПК 5.1-5.5*** |
|  | ***Тематика практических занятий*** |  | ***2*** |  |
|  | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | | ***2*** |  |
|  | ***Самостоятельная работа обучающихся*** |  |  |  |
|  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных | |  |  |
|  | материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных | |  |  |
|  | производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |  |  |  |
| ***Всего:*** |  |  | ***36*** |  |

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

***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).*

1. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

*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:*

*универсальный привод;*

*процессор кухонный;*

*набор ножей для овощерезки;*

*рыбочистка;*

*мясорубка;*

*блендер;*

*миксер;*

*слайсер;*

*мангал;*

*льдогенератор;*

*дефростер;*

*рыхлитель для мяса;*

*оборудование для вакуумирования продуктов;*

*шкаф шоковой заморозки;*

*холодильник;*

*жарочный шкаф;*

*пароконвектомат;*

*электроплита;*

*опалочный шкаф;*

*электрофритюрница;*

*рабочий стол;*

*весы настольные электронные;*

*расстоечный шкаф;*

*тестомесильная машина;*

*пекарский шкаф.*

*Технические средства обучения:*

*компьютер;*

*средства аудиовизуализации;*

*наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).*

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

**Основные источники:**

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва: «Академия», 2012 г.

Дополнительные источники:

1. «Организация производства обслуживания на ПОП» В.В. Усов, М: Изд - Центр «Академия», 2005 г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд -Центр «Академия», 2012 г.

**Нормативная база:**

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

1. 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

17

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. 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/

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие

для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.-176 с.

1. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф.

образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с

1. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие

для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство»,

2012.- 432 с.

**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», 2012 - 373 с.

1. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
2. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
4. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

**Интернет-источники:**

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

18

***3.3. Организация образовательного процесса***

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

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе

(электронной библиотеке).

19

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

20

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в

организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

21

1. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | | |  |  |  |  | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Знание:** | |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль*** |  |
| классификацию, | | | основные | | технические | |  | ***при провдении:*** |  |
| характеристики, назначение, | | | | принципы | | действия, | *Полнота ответов, точность формулировок,* | *-письменного/устного опроса;* |  |
| особенности | | устройства, | | правила | безопасной | | *не менее 70% правильных ответов.* |  |  |
| *Не менее 75% правильных ответов.* | *-тестирования;* |  |
| эксплуатации | | различных групп технологического | | | | |  |
|  |  |  |
| оборудования; | |  |  |  |  |  | *Актуальность темы, адекватность* | *-оценки результатов внеаудиторной* |  |
| принципы организации обработки сырья, | | | | | | |  |
| *результатов поставленным целям,* | *(самостоятельной) работы (докладов,* |  |
| приготовления полуфабрикатов, готовой | | | | | |  |  |
|  | *полнота ответов, точность формулировок,* | *рефератов, теоретической части* |  |
| кулинарной и кондитерской продукции, подготовки | | | | | | |  |
| *адекватность применения профессиональной* | *проектов, учебных исследований и т.д.)* |  |
| ее к реализации; | | |  |  |  |  | *терминологии* |  |  |
| правила выбора технологического | | | | | |  |  |  |  |
| оборудования, инвентаря, инструментов, посуды | | | | | | |  | ***Промежуточная аттестация*** |  |
| для различных процессов приготовления и отпуска | | | | | | | *Полнота ответов, точность формулировок,* | *в форме дифференцированного зачета:* |  |
| кулинарной и кондитерской продукции; | | | | | |  | *не менее 70% правильных ответов.* |  |  |
| способы | | организации | | рабочих | мест повара, | |  | *-письменных/ устных ответов,* |  |
| *Не менее 75% правильных ответов* | *-тестирования.* |  |
| кондитера в соответствии с видами изготавливаемой | | | | | | |  |
|  |  |  |
| кулинарной и кондитерской продукции; | | | | | |  |  |  |  |
| правила | | электробезопасности, | | | | пожарной |  |  |  |
| безопасности; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| правила охраны труда в организациях питания. | | | | | | |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Умение:** | |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |
| организовывать рабочее место для обработки | | | | | | | *Правильность, полнота выполнения заданий,* | *- защита отчетов по практическим/* |  |
| сырья, | приготовления | | полуфабрикатов, | | | готовой | *точность формулировок, точность расчетов,* | *лабораорным занятиям;* |  |
| продукции, ее отпуска в соответствии с правилами | | | | | | | *соответствие требованиям* | *- оценка заданий для внеаудиторной* |  |
|  | *(самостоятельной) работы* |  |
| техники | безопасности, | | санитарии | | и | пожарной |  |  |
| *-Адекватность, оптимальность выбора* |  |  |
| безопасности; | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 22 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| определять вид, выбирать в соответствии с | | | *способов действий, методов, техник,* |  |  |
| потребностью | производства | технологическое | *последовательностей действий и т.д.* | *- экспертная оценка демонстрируемых* |  |
| оборудование, инвентарь, инструменты; | | | *-Точность оценки* | *умений, выполняемых действий в процессе* |  |
| подготавливать к работе, использовать | | | *-Соответствие требованиям инструкций,* | *практических/лабораторных занятий* |  |
| *регламентов* |  |  |
| технологическое оборудование по его назначению с | | |  |  |
| *-Рациональность действий и т.д.* |  |  |
| учётом правил техники безопасности, санитарии и | | |  |  |
|  |  |  |
| пожарной безопасности, правильно ориентироваться | | |  | ***Промежуточная аттестация****:* |  |
| в экстренной ситуации | |  |  |  |
|  | *-Адекватность, оптимальность выбора* | *- экспертная оценка выполнения* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | *способов действий, методов, техник,* | *практических заданий на дифференцированном зачете* |  |
|  |  |  | *последовательностей действий и т.д.* |  |  |
|  |  |  | *-Точность оценки* |  |  |
|  |  |  | *-Соответствие требованиям инструкций,* |  |  |
|  |  |  | *регламентов* |  |  |
|  |  |  | *-Рациональность действий и т.д.* |  |  |
|  |  |  | *Правильное выполнение заданий в полном* |  |  |
|  |  |  | *объеме* |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

Программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования

23