
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 1 из 16 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по У и НМР
 О. А. Евтехова
 12.02.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация
рабочего места
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

2021 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 2 из 16 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Бардюркина Юлия Олеговна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технология обслуживания»


Протокол № 06

от 12.02.2021 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


Эксперт:

ГПОУ ТО «ДПК», зав. методическим кабинетом Коробова Л.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 3 из 16 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 4 из 16
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Контрольный экз.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая 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:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -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;



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№__

Лист 5 из 16

**Контрольный
экз.**

		правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	<p>-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>-Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>-Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>-Составить план действия.</p> <p>-Определять необходимые ресурсы.</p> <p>-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>-Реализовать составленный план.</p> <p>-Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>-Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>-Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>-Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>-Структура плана для решения задач.</p> <p>-Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>-Определять задачи поиска информации</p> <p>-Определять необходимые источники информации</p> <p>-Планировать процесс</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования</p>



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 3
Изменение №__

Лист 6 из 16

Контрольный экз.

	<p>поиска</p> <ul style="list-style-type: none"> -Структурировать получаемую информацию -Выделять наиболее значимое в перечне информации -Оценивать практическую значимость результатов поиска -Оформлять результаты поиска 	<p>информации</p> <ul style="list-style-type: none"> -Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> -Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> -Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> -Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> -Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> -Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> -Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> -Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> -Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> -Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> -Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> -Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), 	<ul style="list-style-type: none"> -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 7 из 16
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> -понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	(бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.


Практическая подготовка осуществляется в колледже.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 8 из 16
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Контрольный экз.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	86
в том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия	-
практические занятия (в т.ч. практическая подготовка)	40(40)
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 9 из 16 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		38	ОК 1-7, 9, 10 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
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала 1. Основные типы предприятий общественного питания 2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания 3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	6	
	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	4	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. 4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. 6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	16	ОК 1-7, 9, 10 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



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№ __

Лист 10 из 16

**Контрольный
экз.**

	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.		
	<i>Практические занятия (практическая подготовка)</i>	8 (8)	<i>ОК 1-7, 9, 10 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</i>
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	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 оборудования кулинарного и кондитерского производства	68	<i>ОК 1-7, 9, 10 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</i>
Тема 2.1 Механическое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	12	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.		
	2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины**
Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09

Редакция № 3
Изменение
№ __


Лист 11 из 16

**Контрольный
экз.**

	устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия (практическая подготовка)</i>	8(8)	ОК 1-7, 9, 10 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
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы		
	4. Машины для кондитерского цеха		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	8	ОК 1-7, 9, 10 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
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.		
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<i>Практические занятия (практическая подготовка)</i>	16(16)	
	1. Жарочное оборудование.		
2. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.			
3. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение № __	Лист 12 из 16 Контрольный экз.

	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	5. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования		
	7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	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 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10 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
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).		
	Практические занятия (практическая подготовка)	8(8)	
	1. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	3. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Карточка учета материалов форма № М		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		106	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 13 из 16 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные источники:

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РПОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 14 из 16 Контрольный экз.


9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
11. Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение организаций питания -М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru


1.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2014 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014 – 162 с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 15 из 16 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<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><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета/ экзамена по МДК в виде: -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;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемы..</p>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины Условное обозначение: РП ОП.01 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №__	Лист 16 из 16 Контрольный экз.

<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p><i>действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</i></p>
--	---	--