


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ «СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО НА
ЗАСЕДАНИИ ПЦК
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО
ПРОФИЛЯ
ПРОТОКОЛ № 1
ОТ 31.08 2024 Г
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК
СИНГАРИЕВА А.С. 



УТВЕРЖДАЮ:
ДИРЕКТОР ГАПОУ
«СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО –
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
Л.З.МАЛЫХИНА

«31» 08 2024 ГОДА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА

название программы учебной дисциплины

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК1.1-1.4, ПК2.1-2.8, ПК3.1-3.5, ПК4.1-4.5, ПК5.1-5.5		Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;		Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
		Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;		Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
		Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		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
ОК01	Уо01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо01.05	Составлять план действия	Зо01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо01.05	Структура плана для решения задач
	Уо01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК02	Уо02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо02.02	Определять необходимые источники информации	Зо02.02	Приемы структурирования информации
	Уо02.03	Планировать процесс поиска	Зо02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК03	Уо03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо03.03	Возможны траектории профессионального развития и самообразования
ОК04	Уо04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

	Уо06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо10.04	Особенности произношения
	Уо10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов реализации программы воспитания

Код ЛР	Наименование личностных результатов реализации программы воспитания
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ.подготовки
Учебные занятия	98	60
вт.ч.		
Теоретические занятия	36	10
Практические занятия	50	50
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	98	60

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов	В форме практич подготовки	Уровень освоения	ОК, ПК, ЛР
ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места					
Раздел1.Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания					
Тема 1.1Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание			1-2	ОК01-07, 09,10 ЛР 2-5, 8,9, 11,13
	1-2.Классификация,основные типы и классы организаций питания.	2			
	3-4.Характеристика основных типов организации питания. Специализация организаций питания	2			
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание			1-2	ОК01-07, 09,10 ЛР 2-5, 8,9, 11,13
	5-6. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структурыпроизводства. 7.Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	3			
	8-9. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. 10.Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	3			
	11-12. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2			

	В том числе практических и лабораторных занятий	6			
	13-18. Практическое занятие №1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы, холодной кулинарной продукции, по(по индивидуальным заданиям)	6	6		
Раздел2.Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства					
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание				ОК01-07, 09,10 ПК1.1-1.4 ПК3.1-3.5 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.2
	19-20. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2			
	21-22.Оборудованиедля обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика картофелеочистительной машины. Правила безопасной эксплуатации	2			
	23-24Оборудованиедля обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристикамясорубкиифаршемешалки.Назначениеиустройство.Правилаб езопаснойэксплуатации	2			
	25-26. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. 27.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	3			
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	28-31. Практическое занятие 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	4	4		
	32-37.Практическое занятие3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	6	6		
	38-41.Практическое занятие4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	4	4		
Тема 2.2 Тепловое	Содержание				ОК01-07,

оборудование	42-43.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2			09,10 ПК2.1-2.8 ПК3.13.5
	44-45. Варочное оборудование. Классификация пищеварочных котлов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2			ОК01-07, 09,10 ПК1.1-1.5 ПК2.1-2.8 ПК3.1-3.5 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5 ПК6.1-6.2
	46-47. Жарочное оборудование. Классификация и устройство электросковород. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2			
	48 - 49 . Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации				
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	50-55.Практическое занятие №5. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового варочного оборудования	6	6		
	56-61.Практическое занятие №6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового жарочного оборудования	6	6		
	62-67.Практическое занятие №7.Изучение правил безопасной Эксплуатации теплового универсального оборудования	6	6		
	Содержание				
	68-69. Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации	2			
	70-72.Классификация и характеристика холодильного оборудования. Холодильные машины. Правила безопасной эксплуатации	3			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	73-74.Виды торгово–холодильного оборудования. Льдогенераторы. Правила безопасной эксплуатации. Охрана труда и техника безопасности	2			
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	75-80. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6			
	81-86. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6			
	87-92.Консультации	6			
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6			
	Всего:	98			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 4 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
2. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. Для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.
3. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
4. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с.
6. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с.
7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.
8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.
8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для СПО / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с.
9. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань,

3.2.3. Основные электронные издания

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-

библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-

8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. —

URL:<https://e.lanbook.com/book/152594>(датаобращения: 28.05.2024).—Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.4. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф.образования: учебник для сред. проф. образования/Л.А.Радченко. –Ростов-на-Дону:Феникс,2016. –398с.
2. ГОСТ31984-2012Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ30524-2013Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ31985-2013Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ30390-2013Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ31986-2012Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ31987-2012Услуги общественного питания.Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ31988-2012Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиямхранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врачаРФот 22 мая 2003 г.№98.
11. СП1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13июля2001 г.№18 [в редакцииСП1.1.2193-07«Дополнения №1»].
12. СанПиН2.3.2.1078-01Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врачаРФот 20 августа 2002г. №27.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1/ под ред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:Хлебпродинформ,1997.-560с.[Электронный ресурс].URL:<https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ подобщ.ред.М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. -М.:Де Липлюс, 2013.-808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /под общ.ред.М.П.Могильного, В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛипринт, 2015.– 544с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. – Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. – Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. – Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. – Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной(самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде: устных ответов</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	<ul style="list-style-type: none"> – Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. -Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. 	
<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> -Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. -Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. 	
<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 		

<p>-особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>		
<p>-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; -стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>		
<p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения</p>		
<p>-современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>		
<p>— правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; — основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		

<p>-основы предпринимательской деятельности основы Финансовой грамотности</p> <p>-правила разработки бизнес-планов</p> <p>Порядок выстраивания презентации</p> <p>- кредитные банковские продукты</p>		
<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>— определять этапы решения задачи;</p> <p>— выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>-составить план действия;</p>		
<p>-определить 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>-определять задачи для поиска информации;</p> <p>-определять необходимые источники информации;</p> <p>-планировать процесс поиска;</p> <p>-структурировать получаемую информацию;</p> <p>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>-оформлять результаты поиска</p>		

<ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 		
<ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 		
<ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 		
<ul style="list-style-type: none"> -понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения 		
<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 		
<ul style="list-style-type: none"> -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение 		
<ul style="list-style-type: none"> -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; 		

<p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия(текущие и планируемые);</p> <p>-писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
<p>-рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>-определять источники финансирования</p>		
<p>Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и</p>		

<p>разрабатывать предложения по их минимизации устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению без опасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
---	--	--