

**Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»**

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области
№ 271 от «16» августа 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:

43.01.09 Повар, кондитер

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 8
от «15» июня 2021 г.

Буй, 2021

СОГЛАСОВАНО

И.о.Зам. директора УПР

 / Е.В. Румянцева

И.о.Зав. по УМО

/ Н.В. Чернявская

Зав. ВО

 / С.А. Ошарина

Методист

/ М.В. Кушнир

Рассмотрено на заседании ПЦК
общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 12
от «28» мая 2021г

Председатель цикловой комиссии

 / А.В. Иванова

Составитель:

 / Яблокова Л.В.

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898) и с учетом соответствующей Примерной основной образовательной программой

Преподаватель ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью обще профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», 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.

1.2. 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 <i>ЛР 16</i> <i>ЛР 17</i> <i>ЛР 18</i> <i>ЛР 19</i> <i>ЛР 20</i> <i>ЛР 23</i>	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	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами	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. Структура плана для решения задач.

	работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к

	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	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	---

Код	Наименование личностных результатов программы воспитания
ЛР 16	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 17	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 18	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 19	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения
ЛР 23	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной нагрузки обучающегося (всего)	88
Обучение по дисциплине	70
Теоретическое обучение	23
лабораторные занятия	47
Самостоятельная работа обучающегося	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

Консультации	4
---------------------	---

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	28	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1	ПК 1.1-1.5
	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Самостоятельная работа обучающихся	1	ПК 4.1-4.5

	Самостоятельная работа 1: Планировка помещений	1	ПК 5.1-5.5 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	ПК 3.1-3.6
	3. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	4. Характеристика способов кулинарной обработки	1	ЛР 16
	5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20 ЛР 23

6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	
7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
8. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
9. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
10. 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	1	
Тематика практических занятий	13	ОК 1-7, 9, 10
Практическая работа №1 Организация рабочих мест повара по обработке овощей	1	ПК 1.1-1.5
Практическая работа №2 Организация рабочих мест повара по обработке мяса	1	ПК 2.1-2.8
Практическая работа №3 Организация рабочих мест повара по обработке птицы	1	ПК 3.1-3.6
Практическая работа №4 Организация рабочих мест повара по обработке рыбы	1	ПК 4.1-4.5
Практическая работа №5 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	1	ПК 5.1-5.5
Практическая работа №6 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	1	ЛР 16
Практическая работа №7 Организация работы кондитерского цеха.	1	ЛР 17
Практическая работа №8 Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	ЛР 18
Практическая работа №9 Организация рабочих мест кондитера по выпуску продукции	1	ЛР 19
Практическая работа №10 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	ЛР 20

	Практическая работа №11 Техника безопасной эксплуатации оборудования в кондитерском цехе согласно технологическому процессу	1	ЛР 23
	Практическая работа №12 Схема расстановки оборудования в холодном цехе согласно технологическому процессу	1	
	Практическая работа №13 Схема расстановки оборудования в горячем и цехе согласно технологическому процессу	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа2: Составить план работы повара на смену в цехе на 12 часов	1	
	Самостоятельная работа3: Разработать схему расстановки оборудования в цехах	1	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	60	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6
	1.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	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 16 ЛР 17
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Правила безопасной эксплуатации	1	ЛР 18

3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ЛР 19
4.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	ЛР 20
5.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	ЛР 23
6.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
Тематика практических занятий	16	
Практическая работа №14 Изучение схем и плакатов аппаратов включения, защиты и контроля	1	
Практическая работа №15 Изучение плакатов частей и деталей машин.	1	
Практическая работа №16 Изучение схем частей и деталей машин для обработки овощей и картофеля	1	
Практическая работа №17 Изучение схем частей и деталей машин для обработки зелени, грибов, плодов.	1	
Практическая работа №18 Изучение схем частей и деталей машин для обработки мяса	1	
Практическая работа №19 Изучение схем частей и деталей машин для обработки рыбы	1	
Практическая работа №20 Изучение схем частей и деталей машин для просеивания муки	1	
Практическая работа №21 Изучение схем частей и деталей машин для перемешивания теста	1	
Практическая работа №22 Изучение схем частей и деталей машин для раскатки теста	1	
Практическая работа №23 Изучение схем частей и деталей машин для измельчения продуктов.	1	

Практическая работа №24 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.	1	
Практическая работа №25 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	1	
Практическая работа №26 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса	1	ОК 1-7, 9, 10
Практическая работа №27 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы	1	ПК 1.1-1.5
Практическая работа №28 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	ПК 3.1-3.6
Практическая работа №29 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста	1	ПК 4.1-4.5
		ПК 5.1-5.5
		ЛР 16
		ЛР 17
		ЛР 18
		ЛР 19
		ЛР 20
		ЛР 23
Самостоятельная работа обучающихся	10	
Самостоятельная работа4: Составить таблицу частей и деталей машин с назначением и устройством	1	
Самостоятельная работа5: Схема универсального привода со сменными механизмами.	1	
Самостоятельная работа6: Новые машины для обработки овощей	1	

Тема 2.2 Тепловое оборудование	Самостоятельная работа7: Новые и зарубежные машины для приготовления и обработки теста.	1	
	Самостоятельная работа8: Машины для приготовления теста.	1	
	Самостоятельная работа9: Машины для приготовления теста.	1	
	Самостоятельная работа10: Машины зарубежного производства, правила эксплуатации	1	
	Самостоятельная работа11: Техника безопасной эксплуатации машин для рыхления мяса	1	
	Самостоятельная работа12: Техника безопасной эксплуатации фаршемешалок.	1	
	Самостоятельная работа13: Техника безопасной эксплуатации котлетоформовочных машин	1	
	Содержание учебного материала	3	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	14	

ОК 1-7, 9, 10
ПК 1.1-1.5
ПК 3.1-3.6
ПК 4.1-4.5
ПК 5. ЛР 16
ЛР 17
ЛР 18

Практическая работа №30 Изучение устройств по натуральным образцам, плакатам	1	ЛР 19
Практическая работа №31 Изучение схем и деталей варочного оборудования	1	ЛР 20 ЛР 231-5.5
Практическая работа №32 Изучение схем и деталей теплового оборудования -электроплиты	1	ОК 1-7, 9, 10
Практическая работа №33 Изучение схем и деталей теплового оборудования –пекарские шкафы	1	ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6
Практическая работа №34 Изучение схем и деталей теплового оборудования –электрические сковороды, грили.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Практическая работа №35 Изучение принципа работы теплового варочного оборудования	1	ЛР 16
Практическая работа №36 Изучение принципа работы теплового жарочного оборудования	1	ЛР 17
Практическая работа №37 Изучение принципа работы теплового жарочного оборудования	1	ЛР 18
Практическая работа №38 Изучение устройства и принцип работы аппаратов для выпекания	1	ЛР 19
Практическая работа №39 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	ЛР 20 ЛР 23
Практическая работа №40 Изучение устройства вспомогательного оборудования.	1	
Практическая работа №41 Изучение принципа работы вспомогательного оборудования.	1	
Практическая работа №42 правила безопасной эксплуатации вспомогательного оборудования	1	

	Практическая работа №42 правила безопасной эксплуатации вспомогательного оборудования	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Самостоятельная работа14: Классификация тепловых аппаратов.	1	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	ПК 3.1-3.6
	Тематика практических занятий	4	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа №44 Изучение компрессионных машин по натуральным образцам.	1	ПК 5.1-5.5
	Практическая работа №45 Изучение принципа работы Холодильного оборудования по натуральным образцам.	1	ЛР 16
	Практическая работа №46 Изучение принципа работы компрессионных машин по натуральным образцам	1	ЛР 17
	Практическая работа №47 Изучение принципа работы льдогенератора.	1	ЛР 18
	Самостоятельная работа обучающихся	4	ЛР 19
	Самостоятельная работа15: Схема холодильного оборудования	1	ЛР 20
	Самостоятельная работа16: Плиты без применения наплитной посуды. Типы, устройство, принцип работы.	1	ЛР 23
	Самостоятельная работа17: Правила эксплуатации электроплит. Пищеварочные котлы.	1	
	Самостоятельная работа18: Электрические фритюрницы Составление таблицы вспомогательного оборудования	1	
Всего:		88	



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

«Технического оснащения и организации рабочего места», учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер

Оборудование учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха, рабочих мест в них:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электронные)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- механическое оборудование
- производственный инвентарь и инструменты
- кухонная и столовая посуда

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

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. В.В.Усов, Организация производства и обслуживания, М.; Академия, с. 432, 2012 г.

7. В.П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.: Академия, с. 320, 2012 г.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 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. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
8. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
9. www.pitportal.ru - Весь общепит России
10. www.edu.ru - каталог образовательных Интернет-ресурсов
11. www.fipi.ru
12. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
13. www.gost.prototypes.ru - Каталог ГОСТов
14. www.lib.rus - Либрусек: электронная библиотека
15. www.meduniver.com - Медицинский портал
10. www.standard.ru - Открытый портал по стандартизации

3.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
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.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного экзамена по МДК в виде: - письменных/

		устных ответов, -тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Протумеровано, скреплено и
заверено печатью до

Владимир

Директор Ирина Т.А. Чирова

« 16 » 2004 г.

