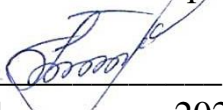


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

  
Баглай Л.Г.  
« 31 » августа 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ПООУ «Амвросиевский  
многопрофильный техникум»

  
Сысенко А. М.  
« 31 » августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**2023г.**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

1. Петунина Т.Н. преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

1. \_\_\_\_\_

Одобрена и рекомендована  
с целью практического применения  
методической комиссией для подготовки  
работников общественного питания и  
сферы услуг

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_ / 20\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и  
изменения (см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа переутверждена на 20\_ / 20\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания МК от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

В программу внесены дополнения и  
изменения (см. Приложение \_\_\_\_, стр. \_\_\_\_)

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>         | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК                                                                            | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7,9,10 | <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>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</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</p> | <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |

### 1.2.3 Личностные результаты

|                                                                                                               |                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Личностные результаты</b></p> <p><b>реализации программы воспитания</b></p> <p><i>(дескрипторы)</i></p> | <p><b>Код личностных</b></p> <p><b>результатов реализации</b></p> <p><b>программы воспитания</b></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Осознающий себя гражданином и защитником Донецкой Народной Республики                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ЛР 1 |
| 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 2 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | ЛР 3 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                                                   | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса                                                                                                                                                                       | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях                                                                                                                                                                                                                                     | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности                                                                                                                                                                                                              | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства                                                                                                                       | ЛР 8 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся                                                  | ЛР 9 |

|                                                                                                                                                                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| ситуациях                                                                                                                                                                                                                       |              |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                   | <b>ЛР 10</b> |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                       | <b>ЛР 11</b> |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | <b>ЛР 12</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                    |              |
| Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации                                                                                                      | <b>ЛР 13</b> |
| Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. | <b>ЛР 15</b> |

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                          | <b>Объем часов</b> |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка</b>                  | 115                |
| Самостоятельная работа <sup>1</sup>                | -                  |
| <b>Объем образовательной программы</b>             | <b>110</b>         |
| в том числе:                                       |                    |
| теоретическое обучение                             | 98                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)          | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)          | 12                 |
| консультации                                       | 5                  |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме</b> | <b>ДЗ</b>          |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                       | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3           | 4                                                                  |
| Раздел 1                                                                          | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>                                                                                                                                                                                 | 13          |                                                                    |
| Тема 1.1<br><br>Классификация и характеристика основных типов организаций питания | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                               | 2           | ОК 1-7, 9, 10<br><br>ПК 1.1-1.5<br><br>ПК 2.1-2.8                  |
|                                                                                   | Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания                                                                                                                    |             | ПК 3.1-3.6<br><br>ПК 4.1-4.5<br><br>ПК 5.1-5.5<br><br>ЛР 13, ЛР 15 |
| Тема 1.2<br><br>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства     | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                               | 11          | ОК 1-7, 9, 10                                                      |
|                                                                                   | 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. |             | ПК 1.1-1.5<br><br>ПК 2.1-2.8                                       |
|                                                                                   | 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёма, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов                                                                              |             | ПК 3.1-3.6<br><br>ПК 4.1-4.5                                       |
|                                                                                   | 3. Характеристика способов кулинарной обработки                                                                                                                                                                                                                    |             | ПК 5.1-5.5                                                         |
|                                                                                   | 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.                                                                                                               |             |                                                                    |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                            |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
|                                  | <p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>9. 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</p> |           | ЛР 13, ЛР 15               |
|                                  | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10</b>       |
|                                  | 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2         | ПК 1.1-1.5                 |
|                                  | 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         | ПК 2.1-2.8                 |
|                                  | 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2         | ПК 3.1-3.6                 |
|                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           | ПК 4.1-4.5                 |
|                                  | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           | ПК 5.1-5.5<br>ЛР 13, ЛР 15 |
| <b>Раздел 2</b>                  | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>97</b> |                            |
| <b>Тема 2.1</b>                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>37</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10</b>       |
| <b>Механическое оборудование</b> | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           | ПК 1.1-1.5<br>ПК 3.1-3.6   |
|                                  | 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                            |



|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                    |           | <b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ЛР 13, ЛР 15</b>                                                                       |
|                                                     | <b>3.</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                  |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>4.</b> Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                               |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>5.</b> Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                             |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>6.</b> Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                   |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>2</b>  |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>1.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.                                                                                                                                                                            | <b>1</b>  |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>2.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы                                                                                                                                                                                    | <b>1</b>  |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |           |                                                                                                                                     |
| <b>Тема 2.2</b><br><br><b>Тепловое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>47</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b><br><b>ЛР 13, ЛР 15</b> |
|                                                     | <b>1.</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации                                                  |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>2.</b> Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                           |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>3.</b> Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                     |           |                                                                                                                                     |
|                                                     | <b>4.</b> Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.                                                                                                                 |           |                                                                                                                                     |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                            |            |                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------|
|                                 | Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                   |            |                      |
|                                 | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>   |                      |
|                                 | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования                                                                                                                                                          | <b>1</b>   |                      |
|                                 | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.                                                                                                                                    | <b>1</b>   |                      |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                  |            |                      |
|                                 | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |            |                      |
| <b>Тема 2.3</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                       | <b>13</b>  | <b>ОК 1-7, 9, 10</b> |
| <b>Холодильное оборудование</b> | <b>1.</b> Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации                                             |            | <b>ПК 1.1-1.5</b>    |
|                                 | <b>2.</b> Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены                                                                                                                                          |            | <b>ПК 2.1-2.8</b>    |
|                                 |                                                                                                                                                                                                                            |            | <b>ПК 3.1-3.6</b>    |
|                                 | <b>Тематика практических занятий</b>                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>   | <b>ПК 4.1-4.5</b>    |
|                                 | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                                                                                                                                                       | <b>2</b>   | <b>ПК 5.1-5.5</b>    |
|                                 | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                  |            | <b>ЛР 13, ЛР 15</b>  |
|                                 | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |            |                      |
| <b>Всего:</b>                   |                                                                                                                                                                                                                            | <b>110</b> |                      |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», 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. Печатные издания:

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015 года действующая редакция по состоянию на 16.03.2020  
- Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. Правила оказания услуг общественного питания (приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 (в ред. приказов Министерства промышленности и торговли ДНР от 31.01.2019 № 11; от 16.05.2019 № 89).
4. Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 215-ІНС от 02.02.2018 года : действующая редакция по состоянию на 22.08.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-ob-osnovah-gosudarstvennogo-regulirovaniya-torgovoj-deyatelnosti-sfery-obshhestvennogo-pitaniya-i-bytovogo-obsluzhivaniya-naseleniya/>.
5. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики

№92/1от «09»ноября2015года).

6. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 53-ІНС от 05.06.2015 года : действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-o-zashhite-prav-potrebitelej/>.

7. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : Закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года : действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа : <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.

8. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – Введ. 2015-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 8 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 48 с.

11. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – Введ. 2016-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 12 с.

12. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. – Москва : Академия, 2013. – 416 с.

13. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.

### **3.3. Электронные издания:**

1. 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 № 31 от 08 ноября 2001 г. [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»] – Режим доступа : <http://docs.cntd.ru/document/901802127>.

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.horeca-magazine.ru/>.

3. Каталог пищевого оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://www.food-service.ru/catalog>.

4. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНО ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знание:</b><br/> классификацию, технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br/> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br/> правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.<br/> Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>                                                       | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> - письменного/ устного опроса;<br/> -тестирования;<br/> -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br/> <b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:<br/> -письменных/ устных ответов,<br/> -тестирования.</p> |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br/> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br/> подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>                                                                                                                                                                                                        | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br/> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.<br/> -Точность оценки<br/> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> -Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий<br/> <b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>                 |

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся личные результаты:**

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                     |                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <p>ЛР.13. Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>                                                                                                     | <p>Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации</p>                                                                                                 | <p>Экспертное наблюдение</p> |
| <p>ЛР.15. Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> | <p>Проявляет готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> | <p>Экспертное наблюдение</p> |