

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО
педагогов сферы общественного
питания
Протокол № 9 от 17.05.2022г.
Председатель МО
Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 389

Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

3. Примерной рабочей программы дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания», утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Псарева Ирина Александровна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рецензент:

ИП Лоскутова О.П., предприниматель _____ О.П. Лоскутова

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское, кондитерское дело входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППССЗ.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знать		
	3. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	3. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	3. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	3. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	3. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Практический		

опыт (если имеется)		
	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.
	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

		инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Формируемые компетенции (если имеется)		
	ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	ОК06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК10.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 62 часа.

Всего занятий 18 часов:

Теоретического обучения 8 часов;

Практические занятия 6 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часа;

Экзамен 2 часа.

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1			Тема 1.6.	20	Необходимость

			<p>Пароварочные аппараты</p> <p>Оборудование зарубежных производителей.</p> <p>Тема 1.9.</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.</p> <p>Тема 1.10.</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.</p> <p>Тема 1.11.</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.</p> <p>Тема 1.12.</p> <p>Холодильное оборудование для различных цехов.</p>	<p>знаний о новейшем устройстве и оборудовании ПОП, назначение основных видов технологического оборудования и кулинарного кондитерского производства, введённых в действие на предприятиях города;</p> <p>особенности способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции населению, обслуживаемому в регионе.</p>
--	--	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	80
Самостоятельная учебная нагрузка	62
Всего занятий	18
Теоретическое обучение	8
Практические занятия	6
Промежуточная аттестация:	
Консультации	2
Экзамен	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки			80
Самостоятельная учебная нагрузка	-	62	62
Всего занятий	8	10	18
Теоретического обучения	4	4	8
Практическое обучение	4	2	6
Промежуточная аттестация:			
Консультации	-	2	2
Экзамен	-	2	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

2.3. Тематический план и содержание дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа, курсовая работа (проект)		Методическая характеристика урока	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень усвоения	Текущий контроль
1	2		3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания								
Тема 1.1. Основы организации производства.	1,2	Содержание учебного материала: Особенности производственно - торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 1	ПК1.1 ОК2 ОК5	2	
Тема 1.2. Оборудование специализированных цехов ПОП.	3,4	Содержание учебного материала: Оборудование специализированных цехов ПОП. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	3. 2 3. 3 У. 2 3. 3	ПК1.1 ОК2 ОК5	2	
Тема 1.3. Общие сведения об оборудовании ПОП.	5,6	Практическое занятие №1 Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа.	2	У. 2 3. 3 3. 1	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3	

	7,8	Практическое занятие №2 Составление схемы технологического процесса снабжения рабочих мест сырьем.	Тип занятия: урок практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	3	
Тема 1.4. Тепловое и холодильное оборудование ПОП.	9,10	Содержание учебного материала: Общая характеристика. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5	2	
Тема 1.5. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.	11,12	Содержание учебного материала: Оборудование для раздачи пищи. Принцип действия.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ПК1.1 ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9	2	
Тема 1.6. Пароварочные аппараты Оборудование зарубежных производителей.	13,14	Содержание учебного материала: Эксплуатация водогрейного оборудования.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5	2	
	15,16	Содержание учебного материала: Эксплуатация пароварочного оборудования.	Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У. 3 У. 4 3. 4	ПК1.1 ПК1.2 ОК2 ОК5	2	
	17,18	Практическое занятие №3	Тип занятия: урок	2	У. 3	ПК1.1	3	

		<i>Оборудование зарубежных производителей.</i>	практический. Метод занятия: частично – поисковый, самостоятельная работа		У. 4 3. 4 3. 2 3. 3	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК9		
Самостоятельная работа обучающегося								
Тема 1.7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	62	Содержание учебного материала: Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М.	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная				2	
Тема 1.8. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо – рыбном цехе.		Содержание учебного материала: Организация рабочих мест в мясо - рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо-рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240;	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная				2	

		рыбоочистительной машины РО – 1М.						
Тема 1.9. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе.		Содержание учебного материала: <i>Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.</i>	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная				2	
Тема 1.10. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.		Содержание учебного материала: <i>Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП -8; пиццеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭСМ -60.</i>	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная				2	
Тема 1.11. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.		Содержание учебного материала: <i>Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд.</i>	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма				2	

		<i>Общие сведения об оборудовании холодного цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.</i>	занятия: индивидуальная					
Тема 1.12. Холодильное оборудование для различных цехов.		Содержание учебного материала: <i>Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда.</i>	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная				2	
Тема 1.13. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений.		Содержание учебного материала: <i>Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлебозрезки, моечной столовой посуды).</i>	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: индивидуальная				2	
Тема 1.14. Организация работы по охране труда.		Содержание учебного материала: Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно –	Тип занятия: урок применения знаний, умений. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия:				2	

		гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.	индивидуальная					
		<i>Всего:</i>		80				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Дополнительные источники:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
3. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

4. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестовых заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения практической работы;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической работы;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Каждый обучающийся заочной формы обучения должен знать, что домашняя контрольная работа – это его своеобразный отчет об успехах в овладении дисциплиной. Она характеризует кругозор обучающегося, его умение продуманно и обоснованно излагать изученный материал.

2. Домашняя контрольная работа должна основываться на обстоятельном знании обучающимся всей рекомендованной к теме литературы. Обучающийся должен показать результаты самостоятельного изучения определенной темы, знание специальной литературы, свою грамотность, начитанность.

3. Домашняя контрольная работа должны быть выполнена самостоятельно на основе изученной литературы, аудио видеоматериалов или информации, почерпнутой из Интернета.

Излагать содержание следует своими словами. Грамотно, логически стройно, последовательно, по определенному плану. Работа должна быть выполнена грамотно и аккуратно, четким разборчивым почерком, либо компьютерным способом.

4. Вариант домашней контрольной работы определяется по таблице (Приложение 1) соотношения последней цифры номера студенческого билета и первой буквы фамилии обучающегося.

5. Оформляется домашняя контрольная работа следующим образом: на обложку тетради следует наклеить адресный бланк образовательной организации, где обучается заочно обучающийся, пронумеровать ее страницы. Работа должна иметь общую нумерацию страниц. Номер страницы не ставится на титульном листе. При оформлении работ – текст оформляется шрифтом Times New Roman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

На первой странице написать название темы и план, в соответствии с которым ведется изложение изученного материала. Текстовая часть работы должна включать в себя:

- титульный лист (приложение 2);
- содержание;
- выполненные задания;
- список литературы.

6. В конце работы – привести список использованной литературы. Список использованной литературы составляется в алфавитном порядке имен автора (авторов) и выходных издательских данных каждого источника: место его издания, название издательства, год. Монографии и сборники, не имеющие на титульном листе имен автора, включаются в общий список по алфавитному расположению заглавия. В случае использования статьи, опубликованной в журнале или в сборнике, приводится фамилия и инициалы автора, полное название статьи и наименование журнала или сборника.

В список литературы включаются лишь те источники, которые непосредственно использованы при написании домашней контрольной работы, но не все те произведения, которые обучающийся прочитал в процессе изучения курса.

По завершении работы следует поставить дату ее выполнению и свою разборчивую подпись.

7. Срок сдачи домашней контрольной работы согласно графика сдачи утвержденного учебной частью.
8. Домашняя контрольная работа сдается в учебную часть Учреждения, и регистрируется в журнале сдачи письменных контрольных работ.
9. В случае, если домашняя контрольная работа не будет зачтена, обучающийся обязан переработать ее согласно замечаниям рецензента и представить вновь.

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

Основы организации производства. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Организация работы специализированных цехов (мясного, горячего, холодного, кулинарного и кондитерского), назначение, характеристика. Снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами.

Вариант 2

Общие сведения об оборудовании ПОП, основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования.

Вариант 3

Общая характеристика оборудования овощного цеха. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для обработки картофеля – МОК – 250; КНН – 600М. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации машин для обработки овощей: овощерезательная машина МРО – 250; протирорезательная машина МП – 800; машина для приготовления картофельного пюре МКП – 60.

Вариант 4

Организация рабочих мест в мясо - рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Оборудование мясо-рыбного цеха. Устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации мясорубок МИМ- 82, МИМ – 105; фаршемешалки МС – 150; машины для рыхления мяса МРМ -15; котлетоформовочной машины МФК 2240; рыбоочистительной машины РО – 1М.

Вариант 5

Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и механизмов кондитерского цеха: измельчительных механизмов- МДП 11-1; кофемолки МИК – 60; машины для просеивания муки МПМ – 800; тестомесильных машин- ТММ – 1М; МТМ -15; МТИ -100; взбивальных машин МВ – 35М; МВ -60.

Вариант 6

Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий. Общие сведения об оборудовании горячего цеха.

Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации варочного оборудования: плиты электрические ПЭСМ – 4; ПЭСМ -4ШБ и др.; ЭП - 4, ЭП - 8; пищеварочные котлы КПЭ – 100; КПЭ Кипятильники, водонагреватели – устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Современное тепловое оборудование (пароконвектоматы и т.п.). Правила эксплуатации и безопасность труда.СМ -60.

Вариант 7

Организация рабочих мест в холодном цехе в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Общие сведения об оборудовании холодного цеха. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин и сменных механизмов для нарезки свежих и вареных овощей, для фигурной нарезки, для перемешивания салатов и винегретов.

Вариант 8.

Понятие о компрессионной машине, принцип ее действия. Холодильные шкафы, прилавки, витрины – правила эксплуатации и безопасности труда. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

Вариант 9

Организация, техника и правила хранения. Оборудование для раздачи пищи (мармиты, тепловые шкафы), кофеварка и др. организация отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг ОП. Техническое оснащение вспомогательных помещений (хлеборезки, моечной столовой посуды).

Вариант 10

Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно – гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на ПОП.

Инструктажи по ТБ. Производственный травматизм. Основные мероприятия по ТБ на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на ПОП.

Методические указания к выполнению контрольной работы

1. Выполнение контрольной работы имеет, целью более глубокое и самостоятельное изучение теоретических вопросов дисциплины, а также приобретение практических навыков и умений обеспечивать условия для безопасного обслуживания всех видов оборудования, организовать рабочие места с учетом всех требований электробезопасности, оказывать первую помощь при несчастных случаях, пользоваться средствами тушения пожаров и др.
2. Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способ оформления: рукописный, машинописный и набранный на компьютере текст, студент выбирает самостоятельно. Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля.
3. В конце работа приводится список *использованной* литературы (указывается фамилия автора, полное наименование учебника, учебного пособия, брошюры, журнала; газеты, место издательства, издательство, год издания пример оформления смотреть в данных методических указаниях), затем следует подпись студента и дата выполнения работы. Для рецензии преподавателя оставляют два чистых листа.
4. Выполненная работа представляется в учебное заведение в установленные графиком сроки. Работа оценивается «зачтено» или «не зачтено». Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено» знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний. Незачтенная контрольная работа возвращается студенту с подробной рецензией, содержащей рекомендации по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдается вместе с незачтенной работой на проверку этому же преподавателю.
5. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки. В случае возникновения проблем при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.