



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Брянский техникум питания и торговли»

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 10 от 28.05.2026г.

Утверждено  
приказом № 218 от 15.06.2026г.

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 12 декабря 2016 г. N 1569 и примерной образовательной программы.

Организации–разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>12</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>17</b> |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1.Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

учебная дисциплина ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места относится к общепрофессиональному циклу.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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.
- подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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;
- характеристику основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

В результате освоения дисциплины формируются общие компетенций:

| Код   | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                      |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                  |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                        |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                               |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                             |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности                                               |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                                                                                                                                  |

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

| Код         | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                             |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВД 1</b> | <b><i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></b>                                                                              |
| ПК1.1       | 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика                                                                                      |
| 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, кролика                                           |
| <b>ВД 2</b> | <b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>                                                                    |
| 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                            |
| <b>ВД 3</b> | <b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>                                                                             |
| 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                                                               |
| <b>ВД 4</b> | <b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i></b>                                                                             |
| 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                                                                                             |
| <b>ВД 5</b> | <b><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i></b>                                                                             |
| 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             |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                              | Объем часов |
|-------------------------------------------------|-------------|
| <b>Объем программы</b>                          | <b>64</b>   |
| в том числе:                                    |             |
| теоретическое обучение                          | 16          |
| лабораторные занятия                            | 0           |
| практические занятия                            | 30          |
| самостоятельная работа                          | 6           |
| консультации                                    | 6           |
| <b>Промежуточная аттестация в виде экзамена</b> | <b>6</b>    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                 | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия ,<br>самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                       | Объем часов | Тип занятия            | Формирование<br>компетенций                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                       | 3           | 5                      | 7                                                              |
| <b>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>64</b>   |                        |                                                                |
| <b>Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b> |                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>20</b>   |                        |                                                                |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания                  |                                                                                                                                                                                                                                                         | 6           |                        | ОК 1-5, ОК 9<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| Тема 1.1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания                | Классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.                                                                                                        | 2           | Лекция                 |                                                                |
| Тема 1.1.2 Классификация и характеристика основных типов организаций питания                | Изучение основных требований охраны труда                                                                                                                                                                                                               | 2           | Консультация           |                                                                |
| Тема 1.1.3 Нормативной документации                                                         | Изучение нормативной документации: ГОСТ «Услуги общественного питания»                                                                                                                                                                                  | 2           | Самостоятельная работа |                                                                |
| Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства                     |                                                                                                                                                                                                                                                         | 14          |                        | ОК 1-5, ОК 9<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| Тема 1.2.1 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства                    | Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. | 4           | Лекция                 |                                                                |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------|--|
|                                                                                           | <p>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p> <p>Характеристика способов кулинарной обработки.</p> <p>Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>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>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>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> <p>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</p> |   |                                   |  |
| Тема 1.2.2 Организация рабочих мест повара по обработке сырья                             | Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.2.3 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции | Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.2.4 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции  | Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | Практическое занятие<br>Практикум |  |
| Тема 1.2. 5 Особенности организации рабочих мест повара                                   | Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | Консультаци<br>я                  |  |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                   |                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Тема 1.2. 6 Составление схем: размещения оборудования                                                                                                                               | Составление схем: размещения оборудования с учетом технологического процесса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2         | Самостоятельная работа            |                                                                |
| <b>Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>44</b> |                                   |                                                                |
| Тема 2.1 Механическое оборудование.                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 14        |                                   | ОК 1-5, ОК 9<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| Тема 2.1.1 Механическое оборудование.                                                                                                                                               | <p>Классификация механического оборудования. Основные технические характеристики Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</p> <p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</p> <p>Универсальные кухонные машины. Машины для измельчения мяса. Машины кондитерского цеха.. Обслуживание основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.</p> <p>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</p> <p>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.</p> | 2         | Лекция                            |                                                                |
| Тема 2.1.2 Изучение устройства универсальных приводов                                                                                                                               | Изучение устройства универсальных приводов, подбор комплекта сменных механизмов к ПУ-0,6, приобретение навыков безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2         | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                |
| Тема 2.1.3 Изучение устройства, принципа действия                                                                                                                                   | Изучение устройства, принципа действия машин для обработки овощей типа МОК. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2         | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                   |                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| машин для обработки овощей типа МОК.                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |                                   |                                                                |
| Тема 2.1.4 Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования.                                | Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования, инструкциями по эксплуатации ПЭ, индукционных плит.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                |
| Тема 2.1.5 Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки.                       | Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки СЭСМ, СЭ, фритюрниц, подготовка к работе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  | Консультация                      |                                                                |
| Тема 2.1.6 Сравнительная характеристика аппаратов для жарки.                                         | Сравнительная характеристика аппаратов для жарки. Сравнительная характеристика аппаратов для выпечки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2  | Самостоятельная работа            |                                                                |
| Тема 2.2. Тепловое оборудование.                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 |                                   | ОК 1-5, ОК 9<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1 |
| Тема 2.2.1 Тепловое оборудование.                                                                    | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.<br>Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.<br>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.<br>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. | 2  | Лекция                            |                                                                |
| Тема 2.2.2 Ознакомление с устройством, принципом работы котлов стационарных.                         | Ознакомление с устройством, принципом работы котлов стационарных: КПЭ, КЭ-100, 160. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                |
| Тема 2.2.3 Ознакомление с устройством, принципом работы многофункционального теплового оборудования. | Ознакомление с устройством, принципом работы многофункционального теплового оборудования, УЭВ-60. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                |
| Тема 2.2.4 Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования.                                | Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования, инструкциями по эксплуатации ПЭ, индукционных плит.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                   |                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Тема 2.2.5 Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки | Ознакомление с устройством, принципом действия аппаратов для жарки СЭСМ, СЭ, фритюрниц, подготовка к работе.                                                                                                                                   | 2  | Консультация                      | ОК 1-5, ОК 9<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1<br>ПК 3.1<br>ПК 4.1<br>ПК 5.1             |
| Тема 2.2.6 Сравнительная характеристика аппаратов для жарки.                  | Сравнительная характеристика аппаратов для жарки. Сравнительная характеристика аппаратов для выпечки                                                                                                                                           | 2  | Самостоятельная работа            |                                                                            |
| Тема 2.3. Холодильное оборудование                                            |                                                                                                                                                                                                                                                | 8  |                                   |                                                                            |
| Тема 2.3. 1 Холодильное оборудование                                          | Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | 2  | Лекция                            |                                                                            |
| Тема 2.3.2 Ознакомление с устройством торгово-холодильного оборудования.      | Ознакомление с устройством торгово-холодильного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.                                                                                                               | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                            |
| Тема 2.3. 3 Ознакомление с устройством холодильного оборудования.             | Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных витрин «Таир».                                                                                                                             | 2  | Консультация                      |                                                                            |
| Тема 2.3.4 Решение ситуационных задач.                                        | Решение ситуационных задач по теме.                                                                                                                                                                                                            | 2  | Самостоятельная работа            | ОК 1-5, ОК 9<br>ПК 1.2-1.4,<br>2.2-2.8,<br>3.2-3.6,<br>4.2-4.5,<br>5.2-5.5 |
| Тема 2.4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции         |                                                                                                                                                                                                                                                | 10 |                                   |                                                                            |
| Тема 2.4.1 Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции        | Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.                                                                                                                                                                                   | 2  | Лекция                            |                                                                            |
| Тема 2.4.2 Ознакомление с назначением, устройством мармита                    | Ознакомление с назначением, устройством мармита МСЭСМ-3К, подготовка к работе.                                                                                                                                                                 | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                            |
| Тема 2.4.3 Проведение отпуска готовой кулинарной продукции                    | Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.                                                                                                                               | 2  | Практическое занятие<br>Практикум |                                                                            |
| Тема 2.4.4 Ознакомление с назначением, устройством, принципом работы.         | Ознакомление с назначением, устройством, принципом работы МСЭСМ-110, МСЭ-84.                                                                                                                                                                   | 2  | Консультация                      |                                                                            |
| Тема 2.4.5 Решение ситуационных задач                                         | Решение ситуационных задач по теме                                                                                                                                                                                                             | 2  | Самостоятельная работа            |                                                                            |
| Промежуточная аттестация                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                |    | Экзамен                           |                                                                            |

|              |  |           |  |  |
|--------------|--|-----------|--|--|
| <b>Bcero</b> |  | <b>64</b> |  |  |
|--------------|--|-----------|--|--|

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы дисциплины имеется:

- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стол производственный;
- доска ученическая ;
- ноутбук;
- принтер-1шт.;
- мармит электрический;
- вакуумный упаковщик;
- универсальный привод;
- раскатка-лапшерезка;
- шкаф для пособий;
- тумба подсобная;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);
- стенды.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

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

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева.

— Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

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

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

9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник :учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.

12. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

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

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

15. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. 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>
7. 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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**Электронные издания:**

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021)..

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>-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;</li> <li>-правила охраны труда в организациях питания</li> <li>- характеристику основных типов организации общественного питания;</li> <li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- правила безопасного использования технологического оборудования;</li> <li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</li> </ul> | <p>Устный/письменный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических заданий.</p> <p>Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.</p> <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.</p> <p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p> <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на практических занятиях;</li> <li>– при проведении промежуточной аттестации.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Умеет:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</li> <li>-подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания</li> </ul> | <p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</p> <p>Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p> <p>Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.</p> <p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.</p> <p>Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.</p> <p>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на практических занятиях;</li> <li>– при проведении промежуточной аттестации.</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|