Приложение 25
к ООП ППССЗ по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

2026

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК профессионального цикла
протокол № 1 от 31.08.26г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф.Ямаева

Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный N 38940); профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №40270); примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 года №747 О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчик: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____
подпись

*СОДЕРЖАНИЕ*

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

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

**1.1.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по *специальности Поварское и кондитерское дело.*

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1- ОК 7,9,10.

**1.1.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК,ЛР | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК1- ОК 7,9,10<br>ЛР10; ЛР13-ЛР24 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | 148 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 73 |
| практические занятия | 73 |
| контрольная работа | 4 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 2 |
| **Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)** | 2 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины "Техническое оснащение организаций питания"**

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | 4 | **ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР10; ЛР13-ЛР24** |
| | Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. | | |
| **Раздел 1** | **Механическое оборудование** | **55** | **ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР10;ЛР13-ЛР24** |
| **Тема 1.1. Классификация механического оборудования** | **Содержание учебного материала** | 4 | |
| | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. | | |
| | Понятие о передачах. | | |
| **Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** | **Содержание учебного материала** | 4 | |
| | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных* | *4* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *кухонных машин* | | |
| **Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов** | **Содержание учебного материала** | 5 | |
| | Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов* | *4* | |
| **Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы** | **Содержание учебного материала** | 6 | |
| | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | **Практическое занятие** | | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы | 4 | |
| ***Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров*** | ***Содержание учебного материала*** | *2* | |
| | *Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации* | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров* | *4* | |
| ***Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки*** | ***Содержание учебного материала*** | *2* | |
| | *Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации* | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки* | *4* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде*** | ***Содержание учебного материала*** | *2* | |
| | *Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации* | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде* | *4* | |
| **Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **Содержание учебного материала** | 4 | |
| | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья* | *4* | |
| **Раздел 2.** | **Тепловое оборудование** | **48** | **ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР10;ЛР13-ЛР24** |
| **Тема 2.1. Классификация теплового оборудования** | ***Содержание учебного материала<br>Уровень освоения*** | 2 | |
| | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | | |
| **Тема 2.2. Варочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | 4 | |
| | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования* | *4* | |
| **Тема 2.3. Жарочное оборудование** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования* | *4* | |
| **Тема 2.4. Многофункциональное оборудование** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Многофункциональное оборудование. Плиты электрические. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов* | *4* | |
| **Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования* | *4* | |
| ***Тема 2.6. Оборудование для бариста*** | ***Содержание учебного материала*** | *2* | |
| | *Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации* | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста* | *4* | |
| ***Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи*** | ***Содержание учебного материала*** | *2* | |
| | *Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации* | | |
| | **Практическое занятие** | | |
| | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи | 4 | |
| *Тема 2.8. СВЧ-аппараты* | *Содержание учебного материала* | *2* | |
| | *Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Практическое занятие* | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов* | *4* | |
| | *Контрольная работа по разделу 1; 2.* | *2* | |
| **Раздел 3** | **Холодильное оборудование** | **22** | **ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР10;ЛР13-ЛР24** |
| **Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования** | **Содержание учебного материала** | 4 | |
| | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования | | |
| | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. | | |
| | Требования к содержанию холодильного оборудования | | |
| **Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | ***Содержание учебного материала*** | 2 | |
| | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | | |
| | *Требования к соблюдению личной и производственной гигиены* | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования* | *4* | |
| ***Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)*** | ***Содержание учебного материала<br>Уровень освоения*** | *2* | |
| | *Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации* | | |
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки* | *4* | |
| **Тема 3.4. Льдогенераторы** | **Содержание учебного материала<br>Уровень освоения** | 2 | |
| | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Практическое занятие*** | | |
| | *Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов* | *3* | |
| | ***Контрольная работа по разделу 3.*** | ***1*** | |
| **Раздел 4.** | **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **15** | **ОК 1-7, 9, 10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ЛР10;ЛР13-ЛР24** |
| **Тема 4.1. Классификация организаций питания** | **Содержание учебного материала<br>Уровень освоения** | 2 | |
| | Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования | | |
| ***Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания*** | ***Содержание учебного материала<br>Уровень освоения*** | *6* | |
| | *Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения* | | |
| | *Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства* | | |
| | *Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни* | | |
| | *Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе* | | |
| | *Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции* | | |
| | *Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *организациях питания с различными формами обслуживания* | | |
| | ***Практические занятия*** | *6* | |
| | *Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов* | *2* | |
| | *Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов* | *2* | |
| | *Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания* | *2* | |
| | **Контрольная работа по разделу №4** | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Выполнение презентации "Техническое оснащение кухни ресторана", реферата "Планировочное решение предприятий общественного питания".Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач | **2** | |
| | **Дифференцированный зачет** | **2** | |
| **Всего:** | | **148** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; телевизор; многофункциональное устройство.

---

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания


1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.


#### 3.2.2. Основные электронные издания


1.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

2.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

3.Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2024. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROFобразование : [сайт].

### 3.2.3. Дополнительные источники:


1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет-источники:

1. 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
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. 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/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br><br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,<br>полнота ответов, точность формулировок,<br>адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме дифференцированного зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования. |
| **Умения:**<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br><br>-Соответствие требованиям | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | | экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы |
| ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | | |
| ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | | экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы |
| ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики | | |
| ЛР16Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | | экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, |
| ЛР17 Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности | | |

| | | |
|---|---|---|
| ЛР18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью | | самостоятельной работы, |
| ЛР19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу | | экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций,выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы |
| ЛР20 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии | | |
| ЛР21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | | |
| ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию | | экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы |
| ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости | | |
| ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа | | |