

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

код и наименование дисциплины по ФГОС

**Код и наименование профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

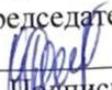
Квалификация выпускника: **Повар, кондитер**

Дербент 2022 г.

**ОДОБРЕНА**

предметной (цикловой) комиссией

Председатель П(Ц)К

 Керимханова Д.О.

Подпись ФИО

30 08 2022г.**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе

 Джалилова А.Л.

подпись

31 08 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

-Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

-Разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом профессиональных стандартов

-Рабочего учебного плана образовательного учреждения на 2022/2023 учебный год.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Дагестан «Колледж экономики и права»

**Разработчик:** Керимханова Джамиля Октайевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ РД «Колледж экономики и права»

**Преподаватель:** Керимханова Джамиля Октайевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин ГБПОУ РД «Колледж экономики и права»

Рекомендована методическим советом ГБПОУ РД «Колледж экономики и права» для применения в учебном процессе.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>5</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>9</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>13</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>15</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты 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

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.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций: общие и профессиональные:**

| Код ПК, ОК   | Дескрипторы сформированности (действия) | Умения   | Знания  |
|--|---|--|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 |   | <p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> | <p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов - приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правила охраны труда в организациях питания</p> |
| ОК 01  |   | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую</p>   | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в</p>   |

|       |  |  |  |
|-------|--|--|--|
|       |  | <p>для решения задачи и/или проблемы.<br/>Составить план действия.<br/>Определять необходимые ресурсы.<br/>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Реализовать составленный план.<br/>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>профессиональной и смежных областях.<br/>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br/>Структура плана для решения задач.<br/>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 |  | <p>Определять задачи поиска информации<br/>Определять необходимые источники информации<br/>Планировать процесс поиска<br/>Структурировать получаемую информацию<br/>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br/>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br/>Оформлять результаты поиска</p>           | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br/>Приемы структурирования информации<br/>Формат оформления результатов поиска информации</p>                                 |
| ОК 03 |  | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br/>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br/>Современная научная и профессиональная терминология<br/>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>                          |
| ОК 04 |  | <p>Организовывать работу коллектива и команды<br/>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>Психология коллектива<br/>Психология личности<br/>Основы проектной деятельности</p>   |
| ОК 05 |  | <p>Излагать свои мысли на государственном языке<br/>Оформлять документы</p>  | <p>Особенности социального и культурного контекста<br/>Правила оформления документов.</p>  |
| ОК 06 |  | <p>Описывать значимость своей профессии<br/>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>  | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции<br/>Общечеловеческие ценности<br/>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 07 |  | <p>Соблюдать нормы</p>   | <p>Правила экологической</p>   |

|       |  |  |  |
|-------|--|--|--|
|       |  | экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии   | безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения.  |
| ОК 09 |  | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение  | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 |  | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                             | <b>66</b>          |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>                    | <b>60</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 20                 |
| практические занятия   | 40                 |
| самостоятельная работа:  | 6                  |
| в том числе  |                    |
| Внеаудиторная самостоятельная работа                               | -                  |
| консультации   | -                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места

| <i>Наименование разделов и тем</i>  | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>   |  | <i>Объем в часах</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенции</i>   |
|---|---|--|----------------------|---|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  |  | <i>3</i>             | <i>5</i>  |
| <b>Раздел 1</b>   | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>  |  |                      |   |
| <b>Тема 1.1</b><br><i>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</i> | <i>Содержание учебного материала</i>  |  |                      | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Классификация, основные типы и классы организаций питания.  |  | 2                    |   |
|   | 2.Характеристика основных типов организаций питания.<br>Специализация организаций питания.  |  | 2                    |   |
|   | <b>Тематика практических работ:</b><br><b>Практическое занятие 1.</b> Экскурсия на предприятия общественного питания города.  |  | 2                    |   |
|   | <b>Практическое занятие 2.</b> Экскурсия ( посещение кондитерского цеха города).  |  | 2                    |   |
| <b>Тема 1.2</b><br><i>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</i>     | <i>Содержание учебного материала</i>  |  |                      | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. |  | 2                    |   |
|   | 2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки.                              |  | 2                    |   |

|                 |   |   |   |
|-----------------|---|---|---|
|                 | 3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. | 2 |   |
|                 | 4.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе<br>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.  | 2 |   |
|                 | 5.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.   | 2 |   |
|                 | <b>Тематика практических занятий</b>  |   | <b>ОК 1-7, 9, 10</b>  |
|                 | <b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.   | 4 | <b>ПК 1.1-1.5</b>   |
|                 | <b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.  | 4 | <b>ПК 2.1-2.8</b>   |
|                 | <b>Практическое занятие 5.</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции.   | 4 | <b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
| <b>Раздел 2</b> | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>  |   |   |
|                 | 4.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.  | 1 |   |
|                 | <b>Тематика практических занятий:</b>   |   |   |
|                 | <b>Практическое занятие 6.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.   | 4 |   |
|                 | <b>Практическое занятие 7.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.  | 5 |   |
|                 | <b>Практическое занятие 8.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.  | 5 |   |
| <b>Тема 2.2</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | <b>ОК 1-7, 9, 10</b>  |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>Тепловое оборудование</b>             | 1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | 1         | <b>ПК 2.1-2.8<br/>ПК 3.1-3.6<br/>ПК 4.1-4.5<br/>ПК 5.1-5.</b>                                   |
|  | 2.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.         | 1         |   |
|  | 3.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.  | 1         |   |
|  | 4.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   | 1         |   |
|  | 5.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.      | 1         |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>8</b>  |   |
|  | <b>Практическое занятие 9.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.   | 4         |   |
|  | <b>Практическое занятие 10.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.   | 4         |   |
| <b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b> | <b>Самостоятельная работа</b>  | <b>6</b>  | <b>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</b> |
|  | 1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.  |           |   |
|  | 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.   |           |   |
|  | <b>Тематика практических занятий</b>   | <b>4</b>  |   |
|  | <b>Практическое занятие 11.</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.   | 2         |   |
| <b>Всего:</b>                            |  | <b>66</b> |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся); техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, DVD фильмами, мультимедийными пособиями.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

##### Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
- 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», 2013. – 416 с.
- Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
- 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», 2016. – 240 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для среднего проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.; Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: 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/](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](http://www.restoracia.ru)

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

| <i>Результаты обучения</i>  | <i>Критерии оценки</i>  | <i>Формы и методы оценки</i>  |
|---|---|---|
| <p><b>Знание:</b><br/> 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.</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>   | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований)</li> </ul>  |
| <p><b>Умение:</b><br/> организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 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</p>  | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка заданий на экзамене</li> </ul> |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026