



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АРХИТЕКТУРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ
ПУ АГАСУ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
среднего профессионального образования
43.01.09. Повар, кондитер
Квалификация повар ↔ кондитер

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
общеобразовательных
дисциплин
Протокол № 5
от «13» 04 2023г.
председатель
методической комиссии

«13» 04 2023г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 4
от «20» 04 2023г.



Составитель: преподаватель ПУ АГАСУ  / С.Ч. Важова/

Рабочая программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе ФГОС СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2023 г.

Согласовано:

Методист ПУ АГАСУ



/Б.Д. Бектенова /

Педагог - библиотекарь



/Е.В. Андрейченко /

Заместитель директора по ПР



/Р.Г. Мулямина /

Заместитель директора по УР



/ /

Рецензент

Директор ООО «ИнфоПрод»

(должность)



(подпись)

/Е.В. Фоменко/

(расшифровка подписи)

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО



/А.П.Гельван/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА».....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является обязательной частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 - ОК 07, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.6., ПК 4.1. – ПК 4.5., ПК 5.1. – ПК 5.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1. – ПК 1.4., ПК 2.1. – ПК 2.8., ПК 3.1. – ПК 3.6., ПК 4.1. – ПК 4.5., ПК 5.1. – ПК 5.5.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - 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 для решения задачи и/или проблемы. - Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. - Структура плана для решения задач. - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации - Определять необходимые источники информации - Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию - Выделять наиболее значимое в перечне информации - Оценивать практическую значимость результатов поиска - Оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности - Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание актуальной нормативно-правовой документации - Современная научная и профессиональная терминология - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - Организовывать работу коллектива и 	<ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива

	<p>команды</p> <ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействовать с коллегами, - руководством, клиентами. 	<p>Психология личности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - Излагать свои мысли на государственном языке - Оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> - Особенности социального и культурного контекста - Правила оформления документов.
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - Описывать значимость своей профессии - Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Сущность гражданско-патриотической позиции - Общекультурные ценности - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы экологической безопасности - Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности - Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - Использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> - Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие - профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
В том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (если имеются)	4
лабораторные занятия (если имеются)	8
Консультация (если имеются)	учебным планом не предусмотрены
самостоятельная работа (если имеются)	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	10	
	1. Классификация предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, от ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий.	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	2. Характеристика типов предприятий общественного питания. Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная,пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены	-	
	Практические занятия не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа 1. Подготовка и защита рефератов по темам: <ul style="list-style-type: none"> • Комбинат полуфабрикатов как тип предприятия общественного питания; • Классификация предприятий общественного питания; • Типы предприятий общественного питания; 2. Подготовка и защита презентаций по темам: <ul style="list-style-type: none"> • «Ресторан русской кухни», • «Ресторан японской кухни», • «Кафе детское». 	1	
Тема 1.2. Организация производства.	Содержание учебного материала		
1. Принципы организации кулинарного производства.			ОК 01. – ОК 07.,

		Организация рабочих мест. Организация работы овощного, мясного, птицебельного, рыбного цехов. Организация работы горячего и холодного цехов. Оборудование, инвентарь, посуда.	1	ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8.
	2.	Принципы организации кондитерского производства. Организация цеха мучных изделий и выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Оборудование, инвентарь, посуда.	1	ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	Лабораторные работы не предусмотрены		-	
	Практические занятия не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа. 1. Изготовление и представление плакатов на следующие темы: <ul style="list-style-type: none"> • План рыбного цеха; • План горячего цеха; • План овощного цеха; • План кондитерского цеха; • План мясного цеха. 		1	
Тема 1.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.	Содержание учебного материала			
	1.	Оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары. Прием товаров на складе поставщика. Получение товаров автотранспортом. Приемка товаров на складе. Закупка товаров у физических лиц. Учет поступления сырья и реализации готовой продукции на производстве. Учет сырья, поступившего в производственные цеха, оформление отпуска готовых изделий в буфеты, обеденные залы.	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК55.1.–ПК5.5.
	Практическое занятие 1. Оформление приемки и отпуска товаров на складе.		4	
Раздел 2. Техническое оснащение рабочих мест на ПОП.			38	
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала			
	1.	Механическое оборудование для обработки овощей. Универсальные приводы, картофелеочистительные, овощерезательные и протира-резательные машины. Правила безопасного использования.	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6.
	2.	Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Машины для нарезки хлеба и	2	ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.

		гастрономических товаров. Правила безопасного использования.		
	3.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для дозирования компонентов. Просеивательные, тестомесильные и взбивальные машины. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов. Правила безопасного использования.	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	4.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	2	
		Лабораторные работы 1. Картофелеочистительная машина МОК -125: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. 2. Фаршемешалка МС-150: технические характеристики, правила эксплуатации, принцип работы, возможные неисправности и способы их устранения. 3. Взбивальная машина МВ-35М: технические характеристики, правила эксплуатации, принцип работы, возможные неисправности и способы их устранения.	2 2 2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала			
	1.	Пищеварочные котлы: классификация и устройство, виды (электрические, газовые, паровые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
	2.	Пароварочные аппараты: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения	2	
	3.	Аппараты для жарки и выпечки: классификация и устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения Варочно-жарочное: классификация и устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения	2 2	
	5.	Водогрейное оборудование: устройство, виды (электрические, газовые), технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения	2	
	6.	Виды раздачи и правила отпуска.	2	

	Лабораторные работы 1. «Варочно-жарочное оборудование. Электрические плиты»	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10. ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
Тема 2.3. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала		
	1. Устройство компрессорных холодильных машин (принцип охлаждения)	2	ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10.
	2. Холодильные шкафы, витрины, прилавки, ледогенераторы: виды, индексация, принципы действия, правила эксплуатации.	2	ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8.
	3. Льдогенератор ЛГ-19М: технические характеристики, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения	4	ПК 3.1. – ПК 3.6. ПК 4.1. – ПК 4.5. ПК 5.1. – ПК 5.5.
Дифференцированный зачет			
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор
1	<p>Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Учебная доска Рабочее место преподавателя Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Шкафы для хранения муляжей (инвентаря) Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302
2	<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое</p>	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 302

	<p>лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	
3	<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112</p>
4	<p>Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели на 25 обучающихся Компьютеры – 2шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».</p>	<p>414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112»</p>

3.2. Рекомендуемая литература

Для обучающихся

а) основная учебная литература:

1. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИНФРА, 2020;
2. Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н., Дзюба Г.Н., Стрельцов А.Н. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия», 2020;
3. Оборудование предприятий общественного питания. Полный курс: учебник/под редакцией В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2020;
4. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник М.: Издательский центр «Академия» 2021г.

б) дополнительная учебная литература (в т.ч. словари):

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

в) перечень учебно-методического обеспечения:

Методические рекомендации по выполнению практических работ.

г) интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

9. <http://www.pitportal.ru/>

д) электронно-библиотечные системы:

<http://www.iprbookshop.ru>

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.д для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

<https://academia-moscow.ru/reader/?id=197446>

Для преподавателей:

1. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИНФРА, 2020;

2. Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н., Дзюба Г.Н., Стрельцов А.Н. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия», 2020;

3. Оборудование предприятий общественного питания. Полный курс: учебник/под редакцией В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2020;

4. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник М.: Издательский центр «Академия» 2021г.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3.3. Особенности организации обучения по учебной дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - организовать рабочее место в соответствии с видами изготовленных блюд - подбирать необходимо технологическое оборудование и производственный инвентарь - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,

<p>кулинарного и кондитерского производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства - производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания - характеристики основных типов организации общественного питания <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - учет сырья и готовых изделий на производстве - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного; - правила их безопасного использования; - виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции 	<p>адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация В форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
---	--	--