

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

для обучающихся на базе среднего общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

<p>Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № <u> 1 </u> от «30» <u> 08 </u> 2023 г Председатель ПЦК _____ НВ Дроздова</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Начальник методического отдела _____ С.Н.Шаповалова</p>
---	---

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчики:

Е.М.Антонова – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Т.И. Топчей – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей квалификационной категории

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КППИ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

ООО «Фабрика», _____ Сопрыкин Р.Ю..

Дата согласования «25» июня 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	17
6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Пояснительная записка

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта движения WSI на основании компетенций WSR и с учётом:

- профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
- профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
- требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов;
- интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» в целом соответствует требованиям, предъявляемым к образовательным программам ФГОС СПО и может быть рекомендована для практического применения в образовательных организациях, ведущих подготовку квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

Код 16675	название профессии «Повар»
Код 12901	название профессии «Кондитер (общественное питание)»

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.4. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Содержание
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные

	материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

Уметь:

У.1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

Знать:

3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

3.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» WSSS, студент должен **знать и понимать:**

- схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

уметь:

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	85
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	71
в том числе:	
теоретическое обучение	47
<i>вариативная часть</i>	35
практические занятия	16
практические работы	8
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

В рамках изучения учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** вариативная часть составляет **32 часа***. Указанные часы использованы для расширения содержания учебной дисциплины – для овладения дополнительными знаниями.

Студент должен **знать и понимать:**

- структуру производства организаций питания;
- правила приёмки и хранения пищевых продуктов;
- особенности организации рабочих мест в различных производственных зонах;
- назначение, устройство инновационного профессионального оборудования;
- требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

уметь:

- выбирать комплекты для технического оснащения рабочих мест в различных производственных зонах;
- соблюдать на практике требования по безопасной эксплуатации оборудования.

**В тематическом плане вопросы вариативной части прописаны курсивом*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (уровень освоения)</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Коды ОК, ПК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	30	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания (1-2)	4	ОК 1-7, 9- 11
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<i>Содержание учебного материала</i> 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. <i>Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара (1).</i> 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. <i>Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов (1-2).</i> 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Характеристика способов кулинарной обработки (2). 4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях (2).	26	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	<p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара (2).</p> <p>6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе (2).</p>		
	<p>7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции (2).</p> <p>8. 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).</p>		
	Тематика практических занятий:	10	
	1. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе (2).	2	
	2. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе (2).	2	
	3. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе (2).	2	
	4. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе (2).	2	
	5. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе (2).	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся по теме 1.2 Работа над учебным материалом – изучение оборудования, инвентаря и инструментов складских помещений; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	3	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	41	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7, 9-11 ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	<p>1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации (1-2).</p> <p>2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</p> <p>3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.</p>		

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).		
	<p>4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</p> <p>5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста и п/ф. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</p> <p>6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации (2).</p> <p>7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации (2).</p>		
	Тематика практических работ:	4	
	1. Подготовка и включение оборудования для обработки овощей и картофеля (2).	2	
	2. Подготовка и включение оборудования для обработки мяса и рыбы (2).	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.1 Работа над учебным материалом – изучение схем сборки машин; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	3	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	20	ОК 1-7, 9-11

Тепловое оборудование	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. <i>Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации (1-2).</i> 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2). 4. <i>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пицци. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</i> 		<p>ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 4.1 ПК 5.1</p>
	Тематика практических занятий:	4	
	1. <i>Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (2).</i>	2	
	2. <i>Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования (2).</i>	2	
	Тематика практических работ	4	
	1. Подготовка и включение аппаратов для варки (2).	2	
	2. Подготовка и включение аппаратов для жарки (2).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.2	3	
	Работа над учебным материалом – выбор параметров и режимов тепловой обработки; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
	Тема 2.3	Содержание учебного материала	7

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации (1-2).		ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены (2).		
	Тематика практических занятий:	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования (2).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся по теме 2.3	5	
Работа над учебным материалом – изучение требований ХАССП; ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка к экзамену			
Всего:		71	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально – техническому обеспечению.

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

- Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

- Учебная кухня ресторана, оснащенная рабочими места по количеству обучающихся и технологическим оборудованием:

Механическое оборудование:

Картофелечистка PP8 EXPO
Овощерезка ROBOT COUPECL 25
Рыбоочиститель (скейлер)КТ-S
Весы порционные электрические CASSW-5
Весы настольные AD-1
Электрическая мясорубка MEM-12E
Электрическая мясорубка MEM-12E
Электрическая мясорубка УКМ-10
Тендерайзер FEUMATFS
Тендерайзер МТ-Т22
Куттер SIRMANC4
Блендер MACAP P102
Соковыжималка ARS для цитрусовых 36018
Машина овощерезательная CL 302438-3
Просеиватель «Каскад»
Весы порционные электрические CASSW-5
Весы настольные AD-1
Куттер SIRMANC4
Блендер MACAP P102
Миксер MACAPF 4.
Миксер КМС 560,
Миксер КММ 750,
Миксер B5D
Соковыжималка ARS для цитрусовых 36018
Мясорубка ТМ-32 М
Тележка-шпилька КШ-1
Тестомесильная машина S 30
Слайсер BECKERSES 250

Тепловое оборудование:

Сковорода открытая 700 серия KOVINASTROJEZ-7/PL
Плита кухонная электрическая ЭП-4ЖШ
Плита жарочная электрическая KOVINASTROL
Печь конвекционная XF 190
Пароконвектомат SCC 61
Пароконвектомат FEV 64M
Фритюрница FR 6+6

Витрина тепловая WD 200
Гриль контактный CORTL
Кофеварка CMA COMPCAT SKE
Витрина тепловая WD 200
Шкаф расстоечный RELIVE 12
Блинница TEFAL
Вафельница PHILIPSHD 2423

Холодильное оборудование:

Холодильник CARAWELL
Холодильник ШВУП1ТУ-0,7 М
Льдогенератор CI 15S
Шкаф холодильный ШХ-0,7; ШХ-0,5
Шкаф среднетемпературный ШСО 7-2.00

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. 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/Шоколадье»
7. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С.Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования.- М: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240с.
8. 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.
9. 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.

3.2.2. 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/
 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

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕНИЯ:	
У.1 Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий: <u>Практическое занятие №1</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе <u>Практическое занятие №2</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе <u>Практическое занятие №3</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе <u>Практическое занятие №4</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе <u>Практическое занятие №5</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе
У.2 Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий: <u>Практическое занятие №1</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе <u>Практическое занятие №2</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе <u>Практическое занятие №3</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе

	<p><u>Практическое занятие №4</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе</p> <p><u>Практическое занятие №5</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе</p>
<p>У.3 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>Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий:</p> <p><u>Практическая работа №1</u> Подготовка и включение оборудования для обработки овощей и картофеля</p> <p><u>Практическая работа №2</u> Подготовка и включение оборудования для обработки мяса и рыбы</p> <p><u>Практическая работа №3</u> Подготовка и включение аппаратов для варки</p> <p><u>Практическая работа №4</u> Подготовка и включение аппаратов для жарки</p> <p><u>Практическое занятие №6</u> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p> <p><u>Практическое занятие №7</u> Изучение правил безопасной многофункционального теплового оборудования</p> <p><u>Практическое занятие №8</u> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>
ЗНАНИЯ:	
<p>3.1 Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования</p>	<p>Текущий контроль при проведении письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>Тема 2.1 Механическое оборудование Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 Холодильное оборудование</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</p>
<p>3.2 Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта</p>
<p>3.3 Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p>Тема 2.1 Механическое оборудование Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 Холодильное оборудование</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</p>
<p>3.4 Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p>

видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства Контрольная работа Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета
3.5 Правила электробезопасности, пожарной безопасности Правила охраны труда в организациях питания	Текущий контроль при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: Тема 2.1 Механическое оборудование Тема 2.2 Тепловое оборудование Тема 2.3 Холодильное оборудование Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий: <u>Практическое занятие №6</u> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования <u>Практическое занятие №7</u> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ
УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
октябрь	День профессионально-технического образования в России	1 курс	Территория техникума	зам директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	ЛР 1 - ЛР 32
	Международный день повара	1 курс	Территория техникума	зам директора по УВР,	ЛР 1- ЛР 32

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

				кл.руководители, соц.педагог, педагоги ДО	
ноябрь	Международный день отказа от курения (акция «Поменяй сигарету на конфету»)	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, соц.педагог	ЛР 9- ЛР 10 ЛР 20- ЛР 22
февраль	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УМР, зам. директора по УВР, преподаватели	ЛР 1- ЛР 32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	1 курс	Территория техникума	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1- 3,5,14- 16, 6- 8,11- 12,19, 20-22
март	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	1 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР, зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6- 8,11- 12,19, 4,13,17- 18,23- 30, 20- 22
апрель	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	1 курс	Территория техникума	Зам. директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	ЛР 9-10 20-22
	Всемирный день охраны труда (радиобеседа)	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, преподаватель охраны	ЛР 9-10 4,13,17- 18,23- 30 20-22
май	День кондитера в России	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 4,13,17- 18,23- 30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	1 курс	Территория техникума	Зам. директора по УПР зам. директора по УВР, кл.руководители,	ЛР 4,13,17- 18,23- 30 20-22

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

				соц.педагог	
июнь	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	1 курс	Территория техникума	Зам.директора по УПР зам.директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	ЛР 6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10