МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

***Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер***

***3 курс, группа 33-П***

**2024 г.**

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии*:* 43.01.09 Повар, кондитерутверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (базовая подготовка)

- рабочей программы воспитания УГС 43.01.09 Сервис и туризм по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Разработчик: Щербакова Светлана Генриховна**, преподаватель высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ стр.**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7  11 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО**

**МЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной 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.

**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.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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 общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | | **ЛР 1** |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | | **ЛР 8** |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 14** | |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | **ЛР 15** | |

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **34** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| лабораторные занятия | 16 |
| Самостоятельная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация :** дифференцированный зачет |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| **Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | | | | |
| 1. | Классификация, основные типы и классы организаций питания. | Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. | 2 | ПК 1.1., ПК 1.4., ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 2. | 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 | ПК 1.1., ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 3. | ЛР 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 06,ОК 04, ЛР 1, ЛР 7 |
| 4. | Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. | Самостоятельная работа: составить таблицу способов обработки. | 2 | ПК 1.1., ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 5. | ЛР 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1-ПК 2.8, ОК 06,ОК 04, ЛР 1, ЛР 7 |
| 6. | ЛР 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | Лабораторная работа. | 2 |
| 7. | ЛР 4 Организация работы кондитерского цеха. | Лабораторная работа. | 2 |
| 8. | Организация реализации готовой кулинарной продукции. | Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. | 2 | ПК 1.1., ОК 01, ОК 04 , ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 9. | ЛР 5 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1-2.8, ОК 06,ОК 04, ЛР 1, ЛР 7 |
| **Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | | | | |
| 10. | 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. | 2 | ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 11. | ЛР 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 2.1-2.8 ОК 06,ОК 04, ЛР 1, ЛР 7, |
| 12. | ЛР 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 3.1-3.6 ОК 06,ОК 04, ЛР 1, ЛР 7, |
| 13. | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. | Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации оборудования для гастрономических товаров. | 2 | ПК 1.1., ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 14. | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. | Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. | 2 | ПК 1.1., ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 15. | Классификация и характеристика холодильного оборудования. | Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. | 2 | ПК 1.1. – ПК 1.4., ОК 01, ОК 04, ЛР 1, ЛР 5, ЛР 14 |
| 16. | ЛР 8 Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. | Лабораторная работа. | 2 | ПК 3.1-3.6 ОК 06,ОК 04, ЛР 1, ЛР 7, |
| 17. | Дифференцированный зачёт. | Тестовая работа. | 2 | ПК 3.1. – ПК 3.6., ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 04, ЛР 1, ЛР 7, ЛР 14, ЛР 15 |
| **Всего часов** | | | **34** |  |
| **Аудиторных** | | | **32** |  |
| **Из них лабораторных работ** | | | **16** |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **2** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** 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), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30389 - 2020 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
5. 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», 2021. – 336
6. 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», 2021 – 240 с.
7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 . — Текст :электронны
   * 1. **Электронные издания:**
8. 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>
9. 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>
10. 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/>
11. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
12. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
13. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
14. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| ПК 1.1-ПК 1.4,  ПК 2.1-ПК 2.8,  ПК 3.1-ПК 3.6, | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  - письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета. |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу;   точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;   адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;   -оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;   -толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**по учебной дисциплине**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

***Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер***

***3 курс, группа 33-П***

2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств 18**

1.1. Область применения 18

1.2. Формы промежуточной аттестации 21

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации 21

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»** 22

2.1. Тестовая работа 22

2.2. Критерии оценивания тестовой работы 26

**1***.***Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств**

1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В данном курсе изучаются темы: организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания ; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Предметом оценки освоения учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:  
Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| ПК 1.1-ПК 1.4,  ПК 2.1-ПК 2.8,  ПК 3.1-ПК 3.6, | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  - письменного/ устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета. |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу;   точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;   адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;   -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;   -оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;   -толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);   -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

**1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| **5** | Дифференцированный зачёт | Тестирование |

* 1. **ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

При сдаче дифференцированного зачёта по дисциплинеТехническое оснащение и организация рабочего места студенту предлагается тестовая работа из 30 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория

- оборудование: ручка, карандаш

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

**2.1. Тестовая работа**

**1.К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:**

А) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;

Б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;

В) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;

Г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

**2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:**

А) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;

Б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;

Г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания , кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

**3.К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:**

А) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;

Б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;

В) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;

Г) магазины кулинарии, буфеты , кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

**4.Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечение потребителей, - это:**

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

**5.Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,- это:**

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

**6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, - это:**

А) бар;

Б) закусочная;

В) кафе;

Г) столовая.

**7. Общедоступное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, - это:**

А) бар;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

**8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей,- это:**

А) закусочная;

Б) ресторан;

В) кафе;

Г) столовая.

**9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, - это:**

А) закусочная;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) столовая.

**10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) столовая.

**11.** **Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В) кафе;

Г) кофейня.

**12.** **Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, - это:**

А) кафетерий;

Б) предприятие быстрого обслуживания;

В)магазин кулинарии;

Г) кофейня.

**13.Рестораны класса люкс характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**14.** **Рестораны высшего класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**15.** **Рестораны первого класса характеризуются:**

А) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале , широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;

Б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;

В) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;

Г) нет правильного ответа.

**16. Что называют рентабельностью продукции?**

а) выгодность производства

б) уровень прибыльности, и ликвидности предприятия

в) отношение прибыли от продаж к себестоимости продукции.

**17. Для чего предназначено предприятие общественного питания?**

А ) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления

Б ) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей

В ) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

**18. Определите производственную  деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**19. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**20. Перечислите  механическое оборудование в холодном отделении**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**21. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**22.  Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:**

а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;

б) обслуживают определенный контингент;

в) обслуживание небольших коллективов.

**23. Дайте объяснение калибровки  картофеля для очистительной машины**:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

**24.  Жарочная поверхность находится на -**

А) конфорке;

Б) чугунном барабане;

В) столе;

Г) в рабочей камере.

**25. Привод жаровни состоит из -**

А) шлицевого соединения;

Б) клиноременной передачи;

В) цепной передачи;

Г) червячного редуктора.

**26. Жарочная камера шкафа обогревается тэнами -**

А) тремя;

Б) двумя;

В) четырьмя;

Г) пятью.

**27. Противни устанавливаются в камере на -**

А) шкаф;

Б) направляющие;

В) поддон;

Г) дно.

**28. Между двойными стенками камер находится -**

А) пирожки;

Б) теплоизоляция;

В) бумага;

Г) пустота.

**29. На передней панели оборудования находятся -**

А) кнопочное устройство;

Б) 2 пакетных переключателя;

В) лимбы терморегуляторов;

Г) 4 пакетных переключателя.

**30. Хлеб выпекается на -**

А) листах;

Б) противнях;

В) формах;

Г) сковородах.

**2.2. Критерии оценивания тестовой работы**

*За каждый правильный ответ один балл*

13 - 16 - 2 «неудовлетворительно»

17 - 20 - 3 «удовлетворительно»

21 - 25 - 4 «хорошо»

26 - 31 - 5 «отлично»