МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
# УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Код и наименование специальности:**
43.02.15. Поварское и кондитерское дело
**Квалификация выпускника**:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Курс 3

Семестр: 5

2025г.

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой) комиссией

Протокол № 1 от «28» 08 2025г.

Председатель П(Ц)К

Муртазалиева Р.М.

Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР

Шабанова М. М.

Подпись ФИО

28 08 2025г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.03 Техническое оснащение организация питания, разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00. «Сервис и туризм» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565, зарегистрировано в Министерством РФ 20.12.2016г.

с учетом:

- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчики: Гаджиева З. Г. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД «ИПК»

Рецензенты : Гасанова Ж.Д. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД «ИПК»

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.03Техническое оснащение организации питания является обязательной частью общепрофессионального цикла основной обязательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОПЦ 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОПЦ 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

### 1.3. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное техническое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- 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 оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-соблюдать технику безопасности и санитарные нормы;

-обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

-производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

-проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им - при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий;

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенции

| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности (действия)** | **Уметь** | **Знать** |
|---|---|---|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.<br>Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации.<br>Осуществление эффективного поиска.<br>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на каждом шагу.<br>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02.<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач<br>Проведение анализа полученной | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности)<br>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.<br>Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | текстов профессиональной направленности |
| ОК 11. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) | Проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве.<br>Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению.<br>Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве | Должностные инструкции<br>Положения: по организации работы в области охраны труда; о порядке обучения и проверки знаний охраны труда персонала ресторана.<br>Правила внутреннего трудового распорядка<br>Инструкции по охране труда<br>Инструкции по охране труда при обслуживании ресторанного оборудования<br>Инструкции о мерах пожарной безопасности<br>Типовые инструкции по охране труда для работников системы общественного питания |
| | Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве<br>Вести документацию по охране труда<br>Принимать решения в чрезвычайных ситуациях | Проводить инструктаж работников по безопасным условиям труда на производстве<br>Вести документацию по охране труда<br>Принимать решения в чрезвычайных ситуациях | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.7<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте | производственного инвентаря и технологического оборудования | При выполнении работ; |
| | Контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями | - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций<br>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>последовательность выполнения технологических операций, |
| | Контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 14 |
| практические работы | 14 |
| Самостоятельные работы | 6 |
| | |
| **Итоговая аттестация в форме :** Диф. зачета | 2 |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | 4 |
| ***Раздел 1*** | ***Механическое оборудование*** | | |
| ***Тема 1.1 Классификация механического оборудования*** | ***Содержание учебного материала*** | | |
| | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности . Понятие о передачах. Понятие об электроприводах | *2* | *1,2* |
| | 2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. | *2* | *1.2* |
| | **Практические занятия** | | |
| | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин<br>2. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности. | *2* | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся:***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений . | *2* | |
| ***Тема 1.2. Оборудование для подготовки кондитерского сырья*** | **Содержание учебного материала** | | |
| | 1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации. | *2* | *2,3* |
| | **Практические занятия** | | |
| | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья. | *2* | |
| | | | |
| ***Раздел 2.*** | ***Тепловое оборудование*** | | |
| ***Тема 2.1. Классификация теплового оборудования*** | ***Содержание учебного материала*** | | |
| | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. | *2* | 2,3 |
| | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Тема 2.2. Варочное и жарочное оборудование*** | ***Содержание учебного материала*** | | | |
| | 1. | Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.<br>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации | *2* | 2,3 |
| | ***Практические занятия*** | | | |
| | **1..** | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. | *2* | |
| | **2** | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования. | | |
| | **3** | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | | |
| | 4 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. | | |
| | | | | |
| ***Тема 2.3. Оборудование для раздачи пиши*** | | | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | | |
| | | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов, решение задач и упражнений по образцу, решение ситуационных , производственных задач, подготовка сообщений. | *2* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Раздел 3*** | ***Холодильное оборудование*** | | |
| ***Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования*** | **Практические занятия** | | |
| | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | *2* | |
| | **Диф.зачет** | *2* | |
| **Всего** | | **36** | |

## 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства.

1) Основное оборудование:
- посадочных мест по количеству обучающихся – 30;
- рабочее место преподавателя – 1;
- компьютер с выходом в Интернет.

2) Учебно -наглядные пособия:
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- инструкции по ТБ;
- методическая литература, учебные и лабораторные пособия.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Законодательные и нормативные документы:**


1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья


**Основные источники:**


1. Золин В.П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2019 - 288 с.


**Дополнительные источники:**


1. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2021. - 373 с.
2. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие./ Л. А. Радченко - 5-е изд., доп. и перераб.- Ростов н/Дону: Феникс, 2019.- 318 с.
3. Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие.- М.: "Дашков и К", 2020.- 320 с.

4. Лутошкина, Г. Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие - М. : «Академия», 2019. - 64 с.
5. Золин В.П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник .-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2020- 288 с.
6. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании : учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : «Дашков и К°», 2020. - 328 с.
7. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2021. - 373 с.

**Информационные- ресурсы:**

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**Периодические издания**

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. //Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. //Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. //Будь здоров - научный журнал
7. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
8. //Вестник образования – научно-методический журнал
9. //Методист – научно – методический журнал
10.//Среднее специальное образование – методический журнал

**4.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических работ с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **Знание:**<br>− классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>− принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>− прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;<br>− правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>− методики расчета производительности технологического оборудования;<br>− способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br>− правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>− правила охраны труда в организациях питания | Классифицирует технологическое оборудование.<br>Даёт основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.<br>Описывает:<br>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;<br>- правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания<br>Применяет методики расчета производительности технологического оборудования. | Текущий контроль при проведении:<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов<br>Промежуточная аттестация<br>в форме экзамена в виде письменных/ устных ответов. |
| **Умение:**<br>− определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям | |
| 1 | 2 | 3 |

| | | |
|---|---|---|
| оборудования, инвентаря, инструментов;<br>− организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>− подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации<br>− выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;<br>− оценивать эффективность использования оборудования;<br>− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;<br>− контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.<br>− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;<br>− рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования<br>- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.<br>Точность оценки<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.<br>Рациональность действий.<br>Чёткое планирование действий с последующим анализом корректности плановых мероприятий.<br>Контроль графиков технического обслуживания оборудования.<br>Взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве. | Текущий контроль:<br>- защита отчетов по лабораторным занятиям;<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ<br>Промежуточная аттестация:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027