

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Методические указания  
по выполнению самостоятельной работы  
для учебной дисциплины  
Техническое оснащение и организация рабочего места  
образовательной программы (ОП)  
по профессии СПО  
43.01.09 Повар, кондитер**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчики:** Шалаева Светлана Андреевна, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетского промышленно технологического техникума»

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессионального цикла

«31» мая 2018г. № 9  
(номер протокола)

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись)

	стр.
<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	4-6
<b>ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ</b>	7
<b>Самостоятельные работы №1</b>	8
Тема 1. Основы организации производства.	
<b>Самостоятельные работы №2</b>	
Тема 2. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	9
<b>Самостоятельные работы № 3</b>	
Тема 3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.	10
<b>Самостоятельные работы № 4</b>	
Тема 4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбных цехов	11
<b>Самостоятельные работы № 5</b>	
Тема 5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	12
<b>Самостоятельные работы № 6</b>	
Тема 6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.	13
<b>Самостоятельные работы № 7</b>	
Тема 7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	14
<b>Самостоятельные работы № 8</b>	
Тема 8. Холодильное оборудование для различных цехов	
<b>Самостоятельные работы № 9</b>	
Тема 9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений	15
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>	16
Список используемых источников	17
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ I.</b>	18-19
Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы	
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ II.</b>	20-21
Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации.	22
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ III.</b>	
Правила выполнения план овощного цеха.	23-24
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ IV.</b>	
Рекомендации по выполнению мини проектов по организации заготовочных цехов.	25
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ V</b>	
Рекомендации по выполнению технического оснащения горячего цеха с делением на два отделения.	26
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ VI.</b>	
Рекомендации по разработке памятки-инструкции по безопасным правилам работы в холодном цехе	27
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ VII.</b>	

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Объем самостоятельной работы определяется государственным образовательным стандартом. Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм: - самоконтроль; -контроль и оценка со стороны педагога.

Настоящие методические рекомендации разработаны по ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является звеном профессионального цикла ФГОС по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Результатами освоения ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места являются:

### **умения:**

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;  
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;  
обслуживать современные виды механического и теплового оборудования;  
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

### **знания:**

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;  
устройство, назначение и принцип действия современного механического и теплового оборудования;  
правила их безопасного использования;  
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

### **Общие компетенции:**

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Ниже представлены фрагмент из рабочей программы ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего, сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы, который оставлен на основе рабочей программы ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего, с учётом требований к результатам изучения и отведённому количеству часов на самостоятельную работу.

### **1.2 Сводно-тематический план самостоятельной работы ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.**

№ п/п	Наименование тем	Виды самостоятельных работ	Количество часов
1	<b>Тема 1.</b> Основы организации производства	Выполнение слайд-презентации по теме: «Типы предприятий общественного питания»	2
2	<b>Тема 2.</b> Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Составление плана холодного цеха предприятия малой мощности.	2
3	<b>Тема 3.</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе	Составление плана овощного цеха предприятия малой мощности.	2
4	<b>Тема 4.</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбном цехе	Подготовка мини проекта и по организации птицегольевого цеха	2
5	<b>Тема 5.</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	Подготовка слайд-презентации по организации работы кондитерского цеха с экспедицией	2
6	<b>Тема 6.</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	Выполнение технического оснащения горячего цеха с делением на два отделения.	2
7	<b>Тема 7.</b> Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	Разработка памятки-инструкции по безопасным правилам работы в холодном цехе	2
8	<b>Тема 8.</b> Холодильное оборудование для различных цехов	Выполнение мини проекта по созданию плана ПОП	3
9	<b>Тема 9.</b> Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений	Выполнение мини проекта по созданию плана ПОП	3
	<b>ИТОГО</b>		20

### **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

Методические рекомендации для ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего, созданы в помощь для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Основной целью внеаудиторной самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению учебного материала, развитию познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Каждая самостоятельная работа имеет следующую структуру:

Тему; вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы;

учебные цели;

содержание самостоятельной работы;

формы самостоятельной работы;

список необходимых источников;

рекомендуемые источники;

Следуйте общим требованиям к выполнению заданий

Выполняйте задания внеаудиторной самостоятельной работы по предложенным рекомендациям, образцам и примерам, соблюдая их требования (см. ПРИЛОЖЕНИЯ)

Проведите самоконтроль

Своевременно предоставляйте на проверку выполненные задания.

Ведите систематический учёт, выполненной работы в карте-отчёте по защите заданий внеаудиторной самостоятельной работы (см. Приложение XII.)

Обращайтесь за помощью и консультацией к преподавателю, в случае возникновения вопросов по выполнению заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Критериями оценки выполнения самостоятельных работ является соблюдение требований к выполнению работ.

Работа, выполненная в полном объеме, в соответствии с требованиями, оценивается на «отлично»

работа, выполненная в полном объеме с небольшими погрешностями – на «хорошо»,

работа, выполненная с принципиальными погрешностями – на «удовлетворительно».

### **Самостоятельные работы №1**

**Тема 1.** Основы организации производства.

**Тема 2.** Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

**Задание:** Выполнение слайд-презентации по теме: «Типы предприятий общественного питания».

**Цель:** углубление и расширение теоретических знаний по типам предприятий общественного питания.

**Алгоритм выполнения самостоятельной работы:**

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и используйте Приложение I.

Подготовить слайд-презентации по теме: «Типы предприятий общественного питания», используйте рекомендации Приложение II.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

**Формы контроля:**

-представление презентаций на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2015 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

**Вопросы для самоконтроля:**

Назовите все типы ПОП.

Назовите три отличия между всеми типами ПОП.

Какой тип ПОП является быстро обслуживающим, и где их лучше располагать?

**Самостоятельные работы № 2**

**Тема 3.** Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе.

Задание: Составление плана холодного цеха предприятия малой мощности.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и используйте Приложение I.

Подготовить план овощного цеха предприятия малой мощности, используйте рекомендации Приложение III.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

Формы контроля:

-представление планов на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2015 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какой принцип организации холодного цеха можно назвать ключевым?

2. Какой недостаток при организации ОЦ строго недопустим?

3. Назовите три правила ТБ и ОТ в ОЦ.

**Самостоятельные работы № 3**

**Тема 3.** Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе.

Задание: Составление плана овощного цеха предприятия малой мощности.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и используйте Приложение I.

Подготовить план овощного цеха предприятия малой мощности, используйте рекомендации Приложение III.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

Формы контроля:

-представление планов на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2011 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Какой принцип организации овощного цеха можно назвать ключевым?
2. Какой недостаток при организации ОЦ строго недопустим?
3. Назовите три правила ТБ и ОТ в ОЦ.

### **Самостоятельные работы № 4**

#### **Тема 4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбных цехов**

Задание: Подготовка мини проекта по организации птице гольевого цеха

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и используй Приложение I.

Выполнить мини проект по организации птицегольевого цех, используй рекомендации Приложение IV.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

Формы контроля:

-представление на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2011 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

Солин Е.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Академия, 2009

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. К какой группе цехов на производстве относится птицегольевой?
2. Какое сырьё может обрабатываться попутно?
3. Назовите три правила ТБ и ОТ в птице гольевом цехе.



## Самостоятельные работы № 5

**Тема 5.** Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе

Задание: Подготовка слайд-презентации по организации работы кондитерского цеха с экспедицией

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и использовать Приложение I.

Подготовить слайд-презентации по организации работы кондитерского цеха с экспедицией, использовать рекомендации Приложение II.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

Формы контроля:

-представление презентаций на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2011 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

Солин Е.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Академия, 2009

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Каково правильное расположение кондитерского цеха на производстве?
2. Назовите все рабочие места КЦ.
3. Какое помещение имеет КЦ, если он большой мощности, и для чего?

## Самостоятельные работы № 6

**Тема 6.** Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе.

Задание: Выполнение технического оснащения горячего цеха с делением на два отделения

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и использовать Приложение I.

Выполнить технического оснащения горячего цеха с делением на два отделения, использовать рекомендации Приложение V.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

Формы контроля:

-представление на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2011 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

Солин Е.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Академия, 2009

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие два отделения имеет горячий цех, с какой целью это деление осуществляется?
2. На чём работает горячий цех?
3. Назовите три правила ТБ и ОТ в ГЦ.

## **Самостоятельные работы № 7**

### **Тема 7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе**

Задание: Разработка памятки-инструкции по безопасным правилам работы в холодном цехе

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и используйте Приложение I.

Разработать памятку-инструкцию по безопасным правилам работы в холодном цехе, используйте рекомендации Приложение VI.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

### **Формы контроля:**

-представление на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2011 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

Солин Е.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009.

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Академия, 2009

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Как рационально расположить холодный цех на производстве?
2. Какие требования являются приоритетными в холодном цехе и в чём их суть?
3. Какую продукцию выпускает холодный цех?

## Самостоятельные работы № 8

### Тема 8. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений

Задание: Выполнение мини проекта по созданию плана ПОП

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по организации и техническому оснащению производственных цехов.

Алгоритм выполнения самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников представленных ниже, и используйте Приложение I.

Выполнить мини проект по созданию плана ПОП, используйте рекомендации Приложение VII.

Выполнить задания в намеченные педагогом сроки.

Формы контроля:

-представление на занятиях;

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, – М.: Академия, 2011 г.

«Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании», В. М. Калинина, Москва, 2004 год

Золин Е.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2009

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Академия, 2009

#### Вопросы для самоконтроля:

1. Где целесообразно располагать склады на ПОП?
2. Какие помещения являются вспомогательными на ПОП?
3. Какие виды раздач Вам известны?

#### Список использованных источников

Основные источники:

Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Академия, 2009

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2010. – 320 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: Учебник. – М: Академия, 2014. – 160с.

Сопачева, Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. -112 с.

Дополнительные источники:

Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. – 144 с.

Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. – 128с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва. 2009.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

<http://smikro.ru/?p=999>

[http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\\_i\\_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html)

[http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=213&Itemid=23](http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23)

<http://www.mazurchik.ru/10.php>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ I.**

### **Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы**

Выработан ряд требований для работы с книгой, соблюдение которых поможет каждому студенту взять из книг самое ценное. Ознакомьтесь сначала с материалом в целом: оглавлением, аннотацией, введением и заключением путем беглого чтения-просмотра, не делая никаких записей. Этот просмотр позволит получить представление обо всем материале, который необходимо усвоить.

Переходите к внимательному чтению - штудированию материала по главам, разделам, параграфам. Это самая важная часть работы по овладению книжным материалом. Читать следует про себя. Никогда не следует обходить трудные места книги. Их надо читать в замедленном темпе, чтобы лучше понять и осмыслить.

Возвращайтесь неоднократно к тексту, при необходимости, чтобы то, что осталось непонятным, дополнить и выяснить при повторном чтении.

Обращайте внимание на схемы, таблицы, карты, рисунки. Рассматривайте их, обдумывайте, анализируйте, устанавливайте связь с текстом. Это поможет понять и усвоить изучаемый материал.

Делайте выписки, зарисовки, составляйте схемы, тезисы, выписывайте цифры, цитаты, ведите конспекты - запись изучаемого - лучшая опора памяти при работе с книгой.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ II.**

### **Рекомендации и критерии оценивания по подготовке презентации.**

Требования к оформлению:

Наличие титульного листа.

Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт.

Ограничить использование просто текста.

Текст легко читаем.

Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз. Не перегружайте слайд. Единый стиль оформления всех слайдов. Соответствие дизайна слайда содержанию. Сочетается фон, текст и графики. Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.

Размер шрифта должен соответствовать важности информации.

Требования к содержанию:

Соответствие заявленной теме и целям.

Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.

Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.

Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.

Правильность используемой терминологии.

Формулировка вывода по результатам проведенной работы.

На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации

№ п	Критерии оценки	Высокий уровень 5 баллов прослеживается я полностью	Средний уровень 4 балла незначительные замечания	Низкий уровень 3 балла слабо прослеживается или не прослеживается
1	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
2	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
3	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
4	Психологически й критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
5	Критерий соблюдения дизайн- эргономических требований к компьютерной презентации	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.		
Оценка: 15-14 баллов «отлично» 13-12 баллов «хорошо» 11-10 баллов «удовлетворительно»				

## ПРИЛОЖЕНИЕ III.

### Правила выполнения плана овощного цеха.

Выполняйте задание только после изучения представленных источников и четкого представления его места на производстве.

План цеха целесообразнее расположить на листе формата А4, можно крупнее.

Используйте соответствующие канцелярские принадлежности.

Когда Вы начертите цех, расположите по правилам все рабочие места, оснастите их необходимым оборудованием. Рабочие места отметьте цифрами (1,2,3... и т.д.), оборудование маленькими буквами (а,б,в..... и т.д.)

Обязательно не забудьте указать, с какими помещениями связан цех.

Озаглавьте свой план.

Работа должна быть выполнена аккуратно, иметь полноту содержания, разборчива и читаема.

При оценке плана будет учитываться выполнение всех выше названных требований. Отсутствие каких-либо требований повлечёт за собой снижение оценки.

### Оценка плана осуществляется по следующим критериям

п/п	№ Критерии	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
	Организация рабочих мест	-указаны все рабочие места, соблюдена последовательность		
	Техническое оснащение рабочих мест	-указаны все виды оборудования, приборы, приспособления и инвентарь		
	Связь с другими производственными помещениями	- указано полно и рационально		
	Оформление плана	-оформление документации выполнено по формам; - проект оформлен в соответствии с требованиями.		
	Представление плана	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология;		
Оценка: 14-15 баллов «отлично»; 12-13 баллов «хорошо»; 9-11 балла «удовлетворительно».				

## ПРИЛОЖЕНИЕ IV.

## Рекомендации по выполнению мини проектов по организации заготовочных цехов.

### Мини - проект

**По предмету:** «Организация и техническое оснащение рабочих мест».

**Профессия:** Повар, кондитер

**Тема:** «Проект \_\_\_\_\_ цеха столовой на 200 мест».

Студента курса : \_\_\_\_\_

Группы : № \_\_\_\_\_

Ф.И. \_\_\_\_\_

Консультант Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Структура и содержание проекта:

**Введение:** Опишите назначение и месторасположения цеха на производстве с подробным пояснением, затроньте вопрос о необходимости данного цеха на производстве любой мощности. Обязательно наличие информации из современного мира общественного питания, из журналов, на сайтах интернета (не менее 10%).

### Основная часть

**Характеристика типа ПОП:** Укажите, на каком предприятии общественного питания, по типу, Вы располагаете цех, в какой местности и почему. Охарактеризуйте кратко выбранный Вами тип предприятия (назначение, перечень услуг, контингент, вид обслуживания и др)

**Характеристика цеха:** Изначально вспомните и напишите ход технологического процесса, далее опишите полностью расположение и оснащение всех рабочих мест цеха, с обоснованием. Укажите возможные другие варианты расположения рабочих мест, технологические линии, участки, выделяемые в цехе.

Опишите производственную программу цеха.

Выполните оснащение каждого рабочего места необходимым оборудованием и инвентарём.

Вспомните и опишите возможные особенности цеха.

### Заключение

Опишите подробно технику безопасности труда в цехе.

### Графическая часть

План выбранного типа предприятия общественного питания

План цеха с полной интерпретацией рабочих мест.

### Список используемой литературы

Например:

1. Диниченко «Торгово-технологическое оборудование»
2. Бердечевский «Технологическое проектирование ПОП» 2003 год.
3. Кучер «Организация производства и управления ПОП» 2001 год.
4. Левицкий, Скворцов «Планировка цехов» 2002 год
6. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2005 год.

**Презентация для представления мини-проекта (от 5 слайдов)**

## Оценка проекта осуществляется по следующим критериям

№	п/п	Критерии	Выполнено	Выполнено не	Не выполнено
---	-----	----------	-----------	--------------	--------------

		полностью	полностью	
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
	Потенциал студента (команды), реализующей проект	-проект студента (команды) свидетельствует о достаточной компетентности в области вопросов, решению которых посвящен проект.		
	Качество содержания материалов, и разработки идеи проекта.	-представленный проект соответствует требованиям содержания; -авторами проекта четко и корректно понимается проблема, на решение которой направлен проект; -проект оригинальный, инновационный , носит творческий характер.		
	Условия для реализации проекта	-разработаны техническая документация и производственные условия отработки практической части проекта; -материально-технические условия организации достаточны для реализации проекта.		
	Оформление проекта	-соблюдена структура проекта; -оформление документации выполнено по формам; - проект оформлен в соответствии с требованиями.		
	Защита проекта	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология; -желательно презентационное сопровождение (не обязательно)		
Оценка: 14-15 баллов «отлично»; 12-13 баллов «хорошо»; 9-11 балла «удовлетворительно».				

## ПРИЛОЖЕНИЕ V

### **Рекомендации по выполнению технического оснащения горячего цеха с делением на два отделения.**

На ватмане выполнить план-схему горячего цеха.

Отобразите разделение цеха на 2 отделения.

Разместите рабочие места каждого рабочего места.

Выполните техническое оснащение всех рабочих мест.

Подготовить интерпретацию всего плана-схемы (рабочие места указываем цифрами, оборудование - буквами)

Указать пути перемещения по цеху (стрелками), связь с другими производственными помещениями.

Подготовить доклад для представления плана-схемы.



**Оценка плана-схемы технического оснащения осуществляется по следующим критериям**

№ п/п	Критерии	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
	Организация рабочих мест	-указаны все рабочие места, соблюдена последовательность		
	Техническое оснащение рабочих мест	-указаны все виды оборудования, приборы, приспособления и инвентарь		
	Оформление плана-схемы	-оформление документации выполнено по формам; - проект оформлен в соответствии с требованиями.		
	Представление плана-схемы	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология;		
Оценка: 11-12 баллов «отлично»; 9-10 баллов «хорошо»; 7-8 балла «удовлетворительно».				

**ПРИЛОЖЕНИЕ VI.**

**Рекомендации по разработке памятки-инструкции по безопасным правилам работы в холодном цехе**

Памятка-инструкция составляется на листе формата А 4.

Памятка-инструкция должна содержать не менее 10 правил.

Оформляется авторучкой, разборчиво, аккуратно.

Должна прослеживаться логика изложения правил.

Правила безопасности касаются всего цеха, как помещения в целом, оборудования, микроклимата в цехе, санитарно-гигиенических правил.

Оценка памятки-инструкции осуществляется по следующим критериям

п/п	№ Критерии	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
	Не мене 10 правил	-указано менее 10 правил, или есть повторяющиеся, не актуальные.		
	Структура	- стройное логическое построение		
	Учтены все факторы цеха	- указано полно и рационально		
	Оформление	-оформление выполнено по формам; - оформлена в соответствии с требованиями.		
	Представление плана	- речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология;		
Оценка: 14-15 баллов «отлично»; 12-13 баллов «хорошо»; 9-11 балла «удовлетворительно».				

## Рекомендации по выполнению мини проекта: создание плана ПОП.

### Структура проекта:

**ВВЕДЕНИЕ:** Здесь следует выбрать тип ПОП, которое Вы будите представлять и описать его, как отдельный тип ПОП.

**ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ:** Следует создать на ватмане, графически, план выбранного Вами предприятия, как и всегда это делали, т.е. показать связь всех помещений между собой, а далее в теоретической части отразить полное обоснование рациональности расположения каждого производственного помещения по отношению к другим помещениям.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:** Постарайтесь в заключении проанализировать проделанную Вами работу, показывая на возможные ошибки, которые часто встречаются на ПОП.

Оценка проекта осуществляется по следующим критериям

№ п/п	Критерии	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Полнота проекта, выполнены все задачи	-проект студента (команды) свидетельствует о достаточной компетентности в области вопросов, решению которых посвящен проект.		
2	Качество содержания материалов, и разработки идеи проекта.	-представленный проект соответствует требованиям содержания; -авторами проекта четко и корректно понимается проблема, на решение которой направлен проект; -проект оригинален, носит творческий характер.		
3	Оформление проекта	-соблюдена структура проекта; -оформление документации выполнено по формам; - проект оформлен в соответствии с требованиями.		
4	Защита проекта	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология;		
Оценка: 11-12 баллов «отлично»; 9-10 баллов «хорошо»; 7-8 балла «удовлетворительно».				

Рекомендации по подготовке пакета документов по калькуляции и учёту на ПОП

Пакет документов, представляет собой Портфолио, в котором будет находиться весь перечень документов, сопровождающий технологический процесс работы ПОП.

Портфолио представляет собой папку с образцами документов.

Документы должны быть заполнены и уложены последовательно.

Записи выполняются авторучкой, разборчиво и аккуратно.

К Портфолио Вы подготавливаете доклад, по желанию презентацию.

В докладе характеризуете каждый документ: его назначение, на основе каких документов заполнен, кем оформляется и подписывается, какой учёт ведёт, куда сдаётся.

Оценка пакета документов осуществляется по следующим критериям

п/п	№	Критерии	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
			Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
		Наполненность пакета документов	-все документы актуальны, в нужном количестве		
		Качество содержания материалов	-представленный пакет соответствует требованиям содержания; -заполнение правильное		
		Оформление пакета	-соблюдена последовательность; -оформление документации выполнено по формам;		
		Защита пакета	-стройное логическое построение речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология; -есть презентация (доп. бал)		
Оценка: 11-12 баллов «отлично»; 9-10 баллов «хорошо»; 7-8 балла «удовлетворительно».					