

**Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»**

Утверждаю
Зам.директора УПР
Арасланов И,А

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**ПО ПРОФЕССИИ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОЧИХ И
СЛУЖАЩИХ:**

43.01.09 «Повар, кондитер»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК Протоко
_____ /Е.Г.Волощенко/

С.Шира, 2022 г.

Рабочая программа по дисциплине ОП.03 «**Техническое оснащение и организация рабочего места**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 - 170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчик: Леонова Елена Владимировна преподаватель профессионального цикла ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, (от 9.12.2016г. за №156 798) относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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 ОП. 02 . «Товароведение продовольственных товаров», ОП .01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Организовывать рабочее для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбрать 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

1.4 Результаты освоения учебной дисциплины требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Изучение дисциплины направлено на формирование общих компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания 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.

и профессиональных компетенций:

- 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.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.5 Количество часов на освоение рабочей программы учебной

дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки всего – 90 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов;

Практические работы – 42 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 6 часов.

Консультации- 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	42
контрольные работы	-
консультации	6
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся (всего)	6
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся (курсовой проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	Содержание учебного материала:	2/1	1,2
	1. Классификация основных типов организаций	2	
	2. Характеристика функция основных типов организаций питания		
	Самостоятельная работа:	1	
	1. Работа над учебным материалом «Организация структуры управления организаций питания» подготовка сообщений, презентаций.		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	Содержание учебного материала:	8/14/1	1,3
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных организаций питания.		
	2. Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных организаций питания.		
	3. Характеристика, назначение и особенности деятельности организаций с полным циклом производства.		
	4. Характеристика структуры производства организации питания.		
	5. Характеристика общие требования к организации рабочих мест повара.		
	6. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.		
	7. Нормируемые и ненормируемые потери.		
	8. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.		
9. Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для			

обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
10. Организация рабочего места повара для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
11. Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции.		
12. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.		
13. Организации рабочего места повара для приготовления холодной кулинарной продукции.		
14. Организация работы кондитерского цеха.		
15. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
16. Организация реализации готовой кулинарной продукции.		
17. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.		
18. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
Практические занятия:	14	
№ 1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами изготавливаемых блюд.		
№ 2. Составление схемы аппарата управления предприятием общественного питания. Составление плана-графика работы предприятий общественного питания.		
№ 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
№ 4. Выполнение работы по оснащению рабочего места повара инвентарем, оборудованием в холодном цехе. Составление схемы холодного цеха.		
№ 5. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
№ 6. Выполнение работы по оснащению рабочего места повара инвентарем,		

	оборудованием в горячем цехе. Составление схемы горячего цеха.		
	1. Общие требования к организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Работа над учебным материалом «Организация работы подсобных помещений» ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений, презентаций		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		1,2
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала:	10/12/1	1,2,3
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин.	10	
	2. Универсальные приводы. Классификация, назначение, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	3. Автоматика безопасности.		
	4. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.		
	5. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика.		
	6. Картофелеочистительные машины МОК-125, МОК-250, МОК-400. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	7. Овощерезательная машина МРО-200 Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	8. Механизм для нарезки вареных овощей МС18-160. Правила безопасной эксплуатации.		
	9. Соковыжималка МС3-40 (экстрактор). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	10. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.		
	11. Мясорубки: МИМ-60 с ручным приводом, МИМ-82, МИМ-105. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		

12. Фаршемешалка МС 8-150. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
13. Рыхлители мяса МРМ-15. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
14. Котлетоформовочная машина марки МФК-2240. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
15. Рыбоочиститель РО-1 с индивидуальным приводом ИМС-17-40, как сменный механизм к универсальному приводу ПМ-1,1. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
16. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста. Классификация и характеристика.		
17. Тестомесильные машины типа ТММ-1М, МТМ- 15, МТИ-100. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
18. Тестораскаточная машина МРТ-60М. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
19. Взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации .		
20. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
21. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
22. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.		
Практические занятия:	12	
№ 7 Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки и нарезки овощей и освоение навыков безопасной эксплуатации машин: картофелеочистительные, овощерезательные, протирачные машины. Подбор необходимого оборудования для обработки овощей.		
№ 8. Ознакомление с устройством, правилами сборки, принципами работы машин для обработки мяса и рыбы и освоение навыков безопасной эксплуатации: мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, мясорыхлительная машина. Подбор необходимого оборудования для		

	обработки мяса и рыбы		
	1. Эксплуатация тестомесильных машин, санитарная обработка машин, выполнение правил ТБ		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	1. Работа с интернет - ресурсами над учебным материалом «Механическое оборудование зарубежных производителей» сообщения, презентации	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала:	10/8/2	1,3
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.	10	
	2. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	5. Котлы пищеварочные, паровые КПП-160, КПЭ-160, КПЭ-250. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	6. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	7. Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4, ПЭСМ-4ШБ. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	8. Кипятильник КНЭ-25 — настольного исполнения. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	9. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	10. Варочно-жарочное оборудование. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	11. Сковороды секционно-модулированные СЭСМ-0,2 и СЭСМ-0,5; СКЭ-0,3; СЭ-1 и СЭ-2, Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	12. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ- 20.		

	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	13. Жарочные шкафы ШЖЭСН-2К, ШЖЭ-0,85, ШКЭ-051, ШЖЭ-1,36, ШК-2А. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	14. Пекарные шкафы ШПЭСМ-3, ЭШ- 3М, КЭП-400. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	15. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	16. Оборудование для раздачи пищи. Классификация.		
	17. Водонагреватель электрический НЭ-1А. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	18. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3 МСЭСМ-50, МСЭСМ-60, МСЭСМ-80, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд.		
	19. МСЭ-55, , МС-80, , МСЭ-110, предназначенные для кратковременного хранения гарниров, соусов, кулинарных изделий.		
	Практические занятия:	8	
	№ 9. Ознакомление с устройством, принципом действия и освоение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования. Подбор необходимого варочного оборудования.		
	№ 10. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. Применение, правила безопасной эксплуатации технологического жарочного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Работа над учебным материалом с интернет- ресурсами «Тепловое оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:	6/8/1	1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Правила безопасной эксплуатации.	6	
	2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и		

	машинное).		
	3. Устройство, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		
	4. Виды торгово-холодильного оборудования Холодильные прилавки и витрины.		
	5. Холодильные шкафы типов: Т2-125, Т-60М, ШХ-0,40, ШХ-1,12, ШХ-06 и др.		
	6. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
	Практические занятия:	8	
	№ 11 Ознакомление с устройством, принципом действия холодильного оборудования и освоение правил безопасной эксплуатации: холодильные шкафы, сборно-разборные холодильные камеры, прилавки-витрины, льдогенератор.		
	№ 12. Применение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, выявления и устранения простейших неисправностей.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Работа над учебным материалом с интернет - ресурсами «Холодильное оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций		
	<i>консультация</i>	6	
	<i>Экзамен</i>		
	<i>всего</i>	90	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств) ;
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Требования к минимальному материально-техническому

обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия теоретического учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением Microsoft Word, Microsoft Excel;
- мультимедиа проектор;
- экран.

Информационное обеспечение обучения

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

Печатные издания:

Основная литература:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. - М.:2012.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник .- М. «Академия», 212.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник. - М.:2012

Дополнительные литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред.проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д.

Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

13. 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», 2016. – 336

14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знание: 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.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p>Умение: 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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p>

<p>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.</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экзамен -экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	--