

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

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
И.А. Арасланов
«_____» _____ 2020г.

**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
Протокол №2
«15» октября 2020 г.
_____/Е.Г.Волощенко/

Шира, 2020 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: Спирина Надежда 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

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)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии продовольственных товаров и потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена, ОП.02. Товароведение продовольственных товаров.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно	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

	ориентироваться в экстренной ситуации	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	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	Организовывать работу коллектива и команды	Психология коллектива Психология личности

	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки всего – 90 часов, в том числе:
 Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов;
 Практические работы – 36 часов;
 Самостоятельной работы обучающегося – 16 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические занятия	36
Контрольные работы	-
Консультации	2
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 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	1,2
	1. Классификация основных типов организаций		
	2. Характеристика функция основных типов организаций питания		
	Самостоятельная работа:	4	
	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	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:	12	
№ 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.		
	Консультация	1	
	1. Общие требования к организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	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	1,2,3
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин.		
	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 МСЗ-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. Фаршмешалка 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:	8	
№ 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, фаршмешалка, котлетоформовочная машина, мясорыхлительная машина. Подбор необходимого оборудования для		

	обработки мяса и рыбы		
	Консультация	1	
	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.	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала:	10	1,3
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.		
	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:	6	
	№ 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:	4	
	1. Работа над учебным материалом с интернет- ресурсами «Тепловое оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала:	6	1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Правила безопасной эксплуатации.		
	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:	6	
	№. 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:	4	
	1. Работа над учебным материалом с интернет - ресурсами «Холодильное оборудование зарубежных производителей» подготовка сообщений, презентаций		
	Экзамен	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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. 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.

3.2. 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

3.2.1. 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.-Ш, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 10 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- Ш, 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.: одобр. 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>

4. 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
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.	Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
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	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.

<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: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	---