Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 126а_ от «03» _06_ 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор - Санникова Татьяна Александровна, E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.03.26 16:06:55+04'00'

Самара 2019 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение №_____ «____» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол № _8_ от «25_» _мая_ 20 19 г.
Председатель ПЦК /Головачева И.Г_

Автор: Пономарева О.А.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 №914н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ….. 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….. 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…… 18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы

Учебная дисциплина Техническое оснащение и организация рабочего места является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений (включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов).

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

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен**:**

- **уметь** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности,
- **уметь** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты,
- **уметь** подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

– **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

– **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

– **уметь** составить план действия.

– **уметь** определять необходимые ресурсы.

– **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

– **уметь** реализовать составленный план.

– **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
– **уметь** определять задачи поиска информации
– **уметь** определять необходимые источники информации
– **уметь** планировать процесс поиска
– **уметь** структурировать получаемую информацию
– **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
– **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
– **уметь** оформлять результаты поиска
– **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
– **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
– **уметь** организовывать работу коллектива и команды
– **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
– **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
– **уметь** оформлять документы
– **уметь** описывать значимость своей профессии
– **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
– **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
– **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
– **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
– **уметь** использовать современное программное обеспечение
– **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
– **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
– **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
– **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
– **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
– **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования,
- **знать** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации,

- **знать** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции,
- **знать** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции,
- **знать** правила электробезопасности, пожарной безопасности,
- **знать** правила охраны труда в организациях питания

– **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
– **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
– **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
– **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
– **знать** структуру плана для решения задач.
– **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
– **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
– **знать** приемы структурирования информации
– **знать** формат оформления результатов поиска информации

– **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
– **знать** современная научная и профессиональная терминология
– **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
– **знать** психологию коллектива
– **знать** психологию личности
– **знать** основы проектной деятельности
– **знать** особенности социального и культурного контекста
– **знать** правила оформления документов.
– **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
– **знать** общечеловеческие ценности
– **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
– **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
– **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
– **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
– **знать** современные средства и устройства информатизации

– **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
– **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
– **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
– **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
– **знать** особенности произношения
– **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
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.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки – 100 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 78 часов, в том числе:

– теоретическое обучение - 40 часов;

– лабораторные и практические занятия, включая семинары – 38 часов;

Самостоятельная работа обучающегося - 8 часов.

Консультации – 8 часов.

Промежуточная аттестация - 6 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППКРС** всего - 42 часа, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 50 часов.

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС[1]:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать к работе, использовать новые виды технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования.

[1] *В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	**100**
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	**78**
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося	**8**
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией	
Консультации	**8**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и (или) практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**28**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	***Содержание учебного материала***	2	ОК 1-7,9,10 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
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала**	12	ОК 1-7,9,10 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
	1. Характеристика организаций питания, структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Виды потерь.		
	3. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.		
	4. Характеристика способов кулинарной обработки.		
	5. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.		
	7. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.		

	8.	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.		
	9.	Организация работы кондитерского цеха.		
	10.	Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.		
	11.	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции		
	12.	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.		
	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		4	
	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции		4	
	Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции		4	
	Самостоятельная работа №1 Подготовить презентацию «Организация рабочих мест различных зон по производству, реализации и отпуску продукции»		2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			**58**	
Тема 2.1 **Механическое оборудование**	**Содержание учебного материала**		10	ОК 1-7,9,10 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
	1.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Понятие о передачах.		
	2.	Понятие о электроприводах. Универсальные приводы.		
	3.	Оборудование для обработки овощей. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4.	Оборудование для обработки мяса. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

	5.	Оборудование для обработки рыбы. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	6.	Оборудование для приготовления теста. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	7.	Оборудование для обработки теста. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	8.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	9.	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	10.	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие №4 Изучение устройства механического оборудования, его сборка и разборка.		6	
	Практическое занятие №5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля, мяса и рыбы		4	
	Самостоятельная работа №2 Подготовка реферата «Новые виды механического оборудования»		2	
Тема 2.2 **Тепловое оборудование**	**Содержание учебного материала**		10	ОК 1-7,9,10 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
	1.	Классификация теплового оборудования. Характеристика основных способов нагрева.		
	2.	Пищеварочные котлы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		
	3.	Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		
	4.	Индукционные плиты. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		

	5.	Кофеварки. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		
	6.	Жарочные и пекарские шкафы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		
	7.	Электрические сковороды. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		
	8.	Электрические фритюрницы. Устройство, правила эксплуатации. Правила безопасной эксплуатации.		
	9.	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	10.	Оборудование для раздачи пищи. Классификация, назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие №6 Изучение устройства теплового оборудования.		6	
	Практическое занятие №7 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования и многофункционального теплового оборудования.		4	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка реферата «Новые виды теплового оборудования»		2	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	**Содержание учебного материала**		6	ОК 1-7,9,10 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
	1.	Классификация и характеристика холодильного оборудования,		
	2.	Способы охлаждения.		
	3.	Холодильные машины.		
	4.	Холодильные шкафы, прилавки, витрины. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5.	Холодильные камеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	6.	Льдогенераторы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2	

	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	4	
	Самостоятельная работа№4 Подготовить сообщение «Холодильное оборудование в процессе приготовления блюд и кондитерских изделий»	2	
Консультации		8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Тематика курсовой работы (проекта) *(если предусмотрена)*			
Курсовая работа (проект) *(если предусмотрена)*			
Объем образовательной нагрузки		**100**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Технического оснащения и организации рабочего места.

Оснащение учебного кабинета[2]:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- репродукции;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- аудиовизуальные средства обучения;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Богданова М.А. Оборудование предприятия общественного питания: учебник для нач. и сред. проф. образования[Текст]/ М.А. Богданова – М. : Издательский центр «Экономика», 2013. – 272 с

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования [Текст]/ В.П. Золин. - 8-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 320 с.

3. Стрельцов Л.Н., Шишкин В.В. Холодильное оборудование предприятия торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования [Текст]/ Л.Н. Стрельцов, В.В. Шишкин, - 3-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 272 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования [Текст]/ В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

[2] В СООТВЕТСТВИИ С ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММОЙ И ТРЕБОВАНИЯМИ WS

6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. и сред. проф. образования [Текст]/ Л.А. Радченко. - 2-е изд., – Ростов н/Д : изд-во «Феникс», 2013. - 352 с.

Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования [Текст]/ В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
2. Тепловое оборудование [Текст]/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
3. Холодильное оборудование [Текст]/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с

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]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
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].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
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»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Код ОК, ПК**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения [3]**
Умеет организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	ОК 1-7,9,10 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	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	ОК 1-7,9,10 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	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
Умеет подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и	ОК 1-7,9,10 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	оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

[3] *Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.*

пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		
Знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	ОК 1-7,9,10 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	проверка результатов практических работ, решение профессиональных задач
Знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	ОК 1-7,9,10 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	проверка результатов практических работ, решение профессиональных задач
Знает правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	ОК 1-7,9,10 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	письменный и устный опрос; тестирование
Знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и	ОК 1-7,9,10 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	письменный и устный опрос; тестирование

кондитерской продукции;		
Знает правила электробезопасности, пожарной безопасности;	ОК 1-7,9,10 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	письменный и устный опрос; тестирование
Знает правила охраны труда в организациях питания	ОК 1-7,9,10 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	письменный и устный опрос; тестирование