

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016, (список изменяющих документов в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

Организации–разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Разработчик:

Мищенко О.В., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- характеристики основных типов организаций общественного питания;
- принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования технологического оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь**:

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

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование 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, 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 языках.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД4	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</i>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД5	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</i>
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВД6	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:</i>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем программы	86
Самостоятельная работа	6
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	80
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
самостоятельная работа	-
консультации	4
Промежуточная аттестация в виде экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				34	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		2	8	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.		4	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			0	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			2	
	1.	Ознакомление с основными требованиями охрана труда			
	Самостоятельная работа: 1. Изучение нормативной документации: ГОСТ «Услуги общественного питания»			2	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		2	26	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций и организаций с полным циклом производства. Принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства.		4	
	2	Характеристика способов кулинарной обработки.		4	
	3	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления горячей, холодной кулинарной продукции.		4	
	4	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Обслуживание основного технологического оборудование и производственный инвентарь кондитерского производства.		4	
	5	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		2	

	6	Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции, правила электробезопасности, пожарной безопасности		4	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			4	
	1	Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря		2	
	Контрольная работа			2	
	1	Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд		2	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа			0	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования				52	
Тема 2.1 Механическое оборудование.	Содержание учебного материала			18	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. Мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	2	4	
	2	Универсальные кухонные машины. Машины для обработки овощей. Машины для измельчения, обработки мяса и рыбы. Машины кондитерского цеха..		4	
	3	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации. Подготовка к работе, с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.		2	
	Лабораторные работы			0	
	Практические занятия			4	
	1	Изучение устройства универсальных приводов, подбор комплекта сменных механизмов к ПУ-0,6. Изучение устройства, принципа действия машин для обработки овощей типа МОК. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.		2	
	2	Изучение устройства, принципа работы машин для нарезки овощей МРО-50-200; МРОВ-160, овощерезка RobotCoure CL 20, приобретение навыков безопасной эксплуатации. Изучение устройства, правил сборки, инструкции по безопасной эксплуатации машин для обработки мяса МИМ-82.		2	
	Контрольная работа			0	

	Консультации		2							
		Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации								
	Самостоятельная работа		2							
		1. Решение ситуационных задач: определение вида, выбор в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты								
Тема 2.2 Тепловое оборудование.	Содержание учебного материала		2	20	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5					
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.				4				
	2	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				4				
	3	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование.				4				
	4	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				2				
	Практические занятия					6				
	1	Ознакомление с устройством, принципом работы котлов стационарных: КПЭ, КЭ-100, 160. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.				2				
	2	Ознакомление с устройством, принципом работы многофункционального теплового оборудования, УЭВ-60. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.				2				
	3	Ознакомление с устройством варочно-жарочного оборудования, инструкциями по эксплуатации ПЭ, индукционных плит.				2				
	Контрольная работа					0				
	Консультации					0				
	Самостоятельная работа:					0				
	Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала				2	8	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5		
		1							Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	4
		2							Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	
Практические занятия		4								
1		Ознакомление с устройством торгового-холодильного оборудования. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2							
2		Ознакомление с устройством холодильного оборудования, правилами безопасной эксплуатации холодильных прилавков.	2							
Контрольная работа		0								
Консультации		0								
Самостоятельная работа:		0								

Тема 2.4. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Содержание учебного материала		2	6	ОК 1-7, 9-10, ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5.5
	1	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.		2	
	Практические занятия			2	
	1	Ознакомление с назначением, устройством мармита МСЭСМ-ЗК, подготовка к работе. Проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.		2	
	Контрольная работа			0	
	Консультации			0	
	Самостоятельная работа: 1. Решение ситуационных задач по теме			2	
Примерная тематика курсовой работы (проекта)					
Самостоятельная работа студента над курсовой работой (проектом)					
Всего			86		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- рабочее место преподавателя;
- стол демонстрационный;
- стол производственный;
- доска ученическая ;
- ноутбук;
- принтер-1шт.;
- мармит электрический;
- вакуумный упаковщик;
- универсальный привод;
- раскатка- лапшерезка;
- шкаф для пособий ;
- тумба подсобная;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях);
- стенды.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина– 4-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .-М.: Хлебпродинформ, 2012 .Сборник

технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 2013

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2011

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01№ 325.

14. Технологический каталог торгово-технологического оборудования: [Рекомендовано Ученым Советом инженерно-экономического факультета РЭУ им. Плеханова в качестве учебного пособия для студентов, при проектировании предприятий общественного питания]. -М.: Сухаревка, 2004.-198 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. - Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

2. Радченко Л.А. - Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник изд. 8-е - Ростов н/Д: Изд. центр Феникс, 2013

3. Усов В. В. - Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Электронные ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания /

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/

<http://www.horeca.ru/>

3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ www.edu.ru –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okpro/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Знает:	
<ul style="list-style-type: none"> -характеристики основных типов организаций общественного питания; -принципы организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства; -устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; -правила безопасного использования технологического оборудования; -виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. 	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> письменного тестирования; устных ответов; таблиц; самостоятельной работы; контрольной работы; защиты реферата; презентаций; конспектов; по итогам промежуточной аттестации
Умеет:	
<ul style="list-style-type: none"> -организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; -подбирать необходимое оборудование и производственный инвентарь; -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; -производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; -проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ по итогам промежуточной аттестации</p>