

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
учебной дисциплины

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**  

---

*(наименование учебной дисциплины)*

**19.01.17 Повар, кондитер**  

---

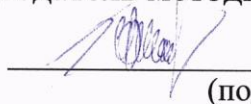
*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрено и согласовано методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

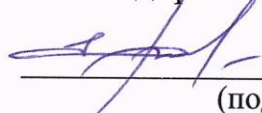
Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, примерной программы учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Председатель методической комиссии

  
З.А. Шаповалова  
(подпись Ф.И.О.)


Заместитель директора по УПР

  
Е.В. Меренкова  
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2022 / 2023 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.

Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_»\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
.....	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### уметь:

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

### знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи, правила отпуска готовой кулинарной продукции.

## 1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции*	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. ....	..... .....	Тема .....		

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

всего - 72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 72 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов; самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие, обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний;

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Коды компетенций*	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1-7	Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания	32	23	9	-	9	-
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1-7	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания	33	20	7	-	13	-
ПК 1.1 – 8.6 ОК 1-7	Раздел 3. Учет сырья и готовых изделий на производстве	7	4	2	-	2	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			1				
Всего часов:		72	48	18	-	24	-



### 3.1. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания		24	
Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания и организация снабжения.	Содержание учебного материала	4	
	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий по производственно – торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг, состав и планировка. Организация снабжения. Источники снабжения, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад.		
	Организация складского хозяйства. Правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.		
	Лабораторная работа		
	Практическое занятие		2
	1.Состав, планировка, требования к помещениям ПОП		1
	2. Составить заявку на сырье.		1
	Самостоятельная работа обучающихся		4
Тематика самостоятельной работы: Составить схему товародвижения сырья от поставщика до предприятия общественного питания. Заполнить таблицу по правилам хранения продуктов.			
	Содержание учебного материала	7	

Тема 1.2. Организация работы цехов	<p>Организация работы заготовочных цехов. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного) с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовления полуфабрикатов, инвентарь, инструменты.</p> <p>Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда.</p> <p>Организация работы доготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов: горячего (супового и соусного отделений) и холодного. Их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Безопасность и охрана труда в цехе.</p> <p>Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы кондитерского цеха, его назначение, характеристика.</p> <p>Состав помещений и требования к ним. Оборудование, рабочие места, инвентарь, посуда, инструменты. Безопасность и охрана труда в цехе. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.</p>	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	5
	3.Организация рабочего места повара в овощном цехе, подбор необходимого производственного инвентаря и оборудования в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов.	1
	4.Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе. Подбор необходимого производственного инвентаря и оборудования.	1
	5.Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.	1
	6.Организация рабочего места повара в холодном цехе. Подбор необходимого производственного инвентаря и оборудования.	1
	7.Организация рабочего места кондитеров в кондитерском цехе.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составить схему расстановки оборудования в мясо - рыбном цехе.</p> <p>Составить схему расстановки оборудования в холодном цехе</p>	3
Тема 1.3. Организация обслуживания посетителей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. Основы составления меню.</p> <p>Организация обслуживания посетителей. Классификация методов обслуживания. Характеристика торговых помещений.</p> <p>Организация работы моечной столовой посуды. Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка стола.</p>	3
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	2

	8. Составить меню для разных типов предприятий.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить презентацию на тему «Правила и виды сервировки стола».	2
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания		18
Тема 2.1. Машины для приготовления полуфабрикатов	Содержание учебного материала <i>Общие сведения о машинах.</i> Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Блендеры. Машины и механизмы для измельчения сухих продуктов. Машины и механизмы для получения сока. <i>Машины для обработки мяса и рыбы.</i> Характеристика машин, их классификация. Рыбоочистительные машины и механизмы. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса. <i>Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.</i> Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Тестомесильные машины. Взбивальные машины и механизмы. Тестораскаточные машины. Машины и механизмы для дозирования теста	4
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	3
	9. Технологическое оборудование для обработки сырых и вареных овощей	1
	10. Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы.	1
	11. Технологическое оборудование для кондитерских цехов.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Зарисовать схему картофелеочистительной машины и схему движения картофеля в ней. Заполнить таблицу возможных неисправностей машин для протирания овощей и других продуктов, их признаки и причины. Заполнить таблицу возможных неисправностей машин для замеса теста. Заполнить таблицу возможных неисправностей машин для раскатывания теста. Заполнить таблицу возможных неисправностей машин для взбивания продуктов.	5
	Содержание учебного материала	7

<p>Тема 2.2. Тепловое оборудование</p>	<p><i>Тепловое оборудование. Пищеварочные котлы.</i> Классификация теплового оборудования. Источники тепла и способы его передачи. Электронагревательные элементы.</p> <p>Общие сведения об оборудовании с газовым нагревом. Характеристика и свойства горючих газов, преимущества и недостатки газового обогрева. Газовые горелки и запальники. Правила разжигания горелок с соблюдением технических требований безопасности труда. Правильное и неправильное горение газа, способы регулировки подачи воздуха.</p> <p>Стационарные пищеварочные котлы. Секционно-модулированные пищеварочные котлы. Опрокидывающие пищеварочные котлы с электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. Мероприятия по экономии электроэнергии.</p> <p><i>Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.</i> Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрические сосисковарки.</p> <p><i>Аппараты для жарки и выпечки.</i> Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Фритюрницы. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков – полуфабрикатов. Жарочные электрические секционные модульные шкафы. Электрические пекарные шкафы. Шкафы для расстойки и выпекания кондитерских изделий.</p> <p><i>Универсальное тепловое оборудование.</i> Общие сведения о плитах, их назначение, классификация. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций, настольные малогабаритные плиты. Правила безопасности труда при пользовании плитами. Газовые плиты: классификация, назначение, устройство, правила эксплуатации с соблюдением технических требований безопасности труда. Газовая автоматика безопасности и регуляции теплового режима.</p>	
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	2
	12.Эксплуатация варочного оборудования	1
	13.Эксплуатация жарочного оборудования	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика самостоятельной работы:  Составить таблицу теплового оборудования по источникам тепла.  Заполнить таблицу отличий электрических плит разных типов (количество, форма, мощность конфорок, применение).  Провести сравнение кофеварок различных типов.  Составить таблицу «Виды нагревательных элементов и их использование в оборудовании».</p>	4
<p>Тема 2.3. Вспомогательное оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Кипятильники, их назначение, классификация. Кипятильники непрерывного и периодического действия. Водонагреватели. Мармиты электрические для первых и вторых блюд и соусов, передвижные мармиты. Раздаточная секционная модульная стойка, общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Практическое занятие</p>	<p>1</p> <p>1</p>

	14.Изучение устройства и правила эксплуатации кипятильника	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу технических характеристик различных видов мармитов.	1
Тема 2.4. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала	
	Значение использования холодильной техники в предприятиях питания. Виды и способы охлаждения. Характеристика холодильных агентов, их свойства и применение. Холодильное оборудование с машинным охлаждением. Характеристика холодильных машин. Понятие о компрессионной холодильной машине с герметичным компрессором. Основные ее части, их назначение и принцип действия. Назначение приборов автоматики. Классификация холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины. Холодильные и морозильные камеры	1
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	1
	15.Изучение видов холодильного оборудования	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составить схему компрессионной холодильной машины. Составить таблицу классификации холодильного оборудования. Составить таблицу технических характеристик различных видов холодильных и морозильных камер.	3
Раздел 3. Учет сырья и готовых изделий на производстве		4
Тема 3.1. Нормативно-технологическая документация: назначение, использование.	Содержание учебного материала	
	Использование нормативно-технологической документации для расчета сырья на необходимое количество порций и калькуляций на блюда.	1
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу расчета сырья на заданное количество порций блюда	1
Тема 3.2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	
	Понятие о ценах, видах цен. Порядок расчета суммы наценок и продажной цены на сырье. Порядок расчета продажной цены на готовые блюда, напитки, изделия из муки, гарниры. Порядок калькуляции продажной цены на продукцию собственного производства. Составление калькуляционных карточек.	1
	Лабораторная работа	
	Практическое занятие	2
	16.Расчет необходимого сырья и стоимости набора продуктов	2

	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы: Составить калькуляционные карты на блюда и изделия, заданные преподавателем.	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов: 72/48/24		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технология кулинарного и кондитерского производства и лаборатории техническое оснащение и организация рабочего места.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

рабочее место преподавателя;  
комплект технологической документации;  
комплект учебно-методической документации;  
наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;  
комплект тестовых заданий.

#### **Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;  
обучающие презентации и видеофильмы.

### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» по профессии должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

**практические занятия** проводятся в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории технического оснащения и организации рабочего места согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

**текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

**промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров:

инженерно – педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее учебной дисциплине; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации не реже одного раза в 5 лет.

### **4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы\***

Основные источники:

1. 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.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обществен- ного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.



## Дополнительные источники:

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.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторан- ные ведомости», 2012.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b>  характеристики основных типов организации общественного питания;  принципы организации кулинарного и кондитерского производства;  учет сырья и готовых изделий на производстве;  устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;  правила их безопасного использования;  виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.</p>	<p>демонстрация учебного материала;  описание и объяснение определений.</p>	<p>тестирование;  устный и письменный опрос;  анализ выполнения домашнего задания;  оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p><b>Уметь:</b>  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;  обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;  производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.</p>	<p>правильный выбор и использование методической и учебной литературы; составление отчетов и оценка полученных результатов</p>	<p>отчет и оценка выполнения практических занятий.</p>