

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

**ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.10 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Разработчик: Никишина М.В., преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов; самостоятельной работы обучающегося 75 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

	личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	225
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	150
в том числе:	
практические занятия	49
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	75
в том числе: подготовка сообщений, рефератов, докладов, презентаций.	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы организации общественного питания		51	
Тема 1.1. Введение. Развитие общественного питания в современных условиях	Содержание учебного материала	2	2
	1 Цели и задачи предмета. Развитие общественного питания в современных условиях. Организационное построение и отличительные особенности системы общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	2	2
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	2
	1 Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку, заготовочные, доготовочные предприятия с полным производственным циклом, их характеристика. Организация централизованного производства п/фабрикатов высокой степени готовности в общественном питании и на промышленных предприятиях, комплексное снабжение ими доготовочных предприятий. Типы и наценочные категории предприятий общественного питания, их краткая характеристика.		
	Практические занятия: Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку и их характеристика.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Состав помещений. Организационно-правовые формы предприятий. Режим работы предприятий общественного питания	4	2
Тема 1.3. Источники снабжения сырьем и доставка продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	2
	1 Снабжение сырьем. Организация снабжения сырьем. Централизованные и децентрализованные источники снабжения. Нормы запасы сырья. Рациональные способы доставки: кольцевой, транзитный.		
	Практические занятия: Организация снабжения сырьем. Рациональные способы доставки.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: доставка продуктов специализированным транспортом. Санитарные требования при перевозке грузов.	2	2
Тема 1.4. Организация работы складов для	Содержание учебного материала	3	2
	1 Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства. Виды складских помещений и оборудование кладовок. Понятие о потерях при хранении продуктов,		

хранения пищевых продуктов и сырья		меры по их сокращению.		
		Практические занятия: Количественная и качественная приемка продуктов на склад.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Правила хранения продуктов. Виды хранения, складирование продуктов. Санитарно-гигиенические требования	3	2
Тема 1.5. Классификация тары		Содержание учебного материала	2	2
	1	Тарное хозяйство. Организация тарного хозяйства. Виды тары применяемой в общественном питании. Требование к таре. Меры по сокращению расходов по таре.		
		Практические занятия: Виды тары. Требование к таре. Меры по сокращению расходов по таре.	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Санитарная одежда повара и кондитера, требования к ней. Материально-техническое снабжение. Нормы, источники, порядок. Правила приёма, хранения и списания предметов материально - технического снабжение.	3	2
Тема 1.6. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		Содержание учебного материала	14	2
	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов Характеристика способов кулинарной обработки		
	3	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления		
	4	полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	5	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	7	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Практические занятия: Организация работы овощного цеха, оборудование, инвентарь, посуда. Организация работы мясного цеха, оборудование, инвентарь, посуда. Организация работы рыбного цехов. Организация работы горячего цеха, оборудование, инвентарь, посуда. Организация работы	5	3	

	холодного цеха, оборудование, инвентарь, посуда. Организация работы кондитерского цеха.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций «Организация рабочих мест на п.о.п.»(по индивидуальным заданиям). Составление схем организации рабочих мест.	6	2
Тема 1.7. Контроль качества выпускаемой продукции	Содержание учебного материала	4	2
	1 Контроль за качеством выпускаемой продукции. Формы, методы контроля качества и оценка качества продукции общественного питания. Методы проверки качества п/фабрикатов высокой степени готовности, кулинарных, кулинарных и кондитерских изделий. Проверка качества каждой партии п/фабрикатов. Контроль за соблюдением технологического режима и качества п/фабрикатов по стадиям производства.		
	Практические занятия: Заполнение бракеражного журнала. Проведение бракеража	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Бракеражные комиссии, их роль в обеспечении высокого качества выпускаемой продукции.	2	2
Тема 1.8. Основы составления меню	Содержание учебного материала	2	2
	1 Виды меню: меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов, дневного рациона, диетического и детского питания, банкетное меню. Нормативная документация предприятия общественного питания		
	Практические занятия: составление меню	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: меню диетического и детского питания	2	2
	Контрольные работы: Организация производства на предприятиях общественного питания	1	3
Раздел 2. Изучение технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		99	
Тема 2.1. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала	5	2
	1 Введение. Понятие о машинах, классификация технологических машин. Устройство технологической машины, производительность и мощность машин. Назначение передач. Виды передач. Виды и назначение аппаратов включения, защиты, контроля и управления. Виды и назначение технической документации. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Электробезопасность.		
	Практические занятия: передаточные механизмы, аппараты включения, аппараты защиты, контроля и управления	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка сообщений, презентаций	4	2
Тема 2.2 Универсальные приводы	Универсальные приводы, назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения и малогабаритные. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам. Правила крепления сменных механизмов. Правила эксплуатации и техники безопасности	4	2
	Практические занятия: Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам. Правила крепления сменных механизмов. Правила эксплуатации техники безопасности	3	3

	Самостоятельная работа обучающихся: Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Импортное оборудование.	3	2
Тема 2.3. Машины для обработки овощей и картофеля	Содержание учебного материала	4	2
	1 Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей. Машины и механизмы для протирания овощей, перемешивания салатов и винегретов.		
	Практические занятия: Изучение плакатов и схем устройства картофелеочистительных и овощерезательных машин	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Машины и механизмы для нарезки вареных овощей и для перемешивания салатов и винегретов. Импортное оборудование.	3	2
Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала	5	2
	1 Характеристика машин, классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом. Фаршемешалки, машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для формовки п/фабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы		
	Практические занятия: Изучение по плакатам и схемам машин для обработки мяса, устройства рыбоочистителя	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Фаршемешалки импортного производства, устройство. Машины и механизмы для рыхления мяса. Импортное оборудование	4	2
Тема 2.5. Машины для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4	2
	1 Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Механизмы для отжатия сока из ягод и фруктов. Механизмов для измельчения в стружку монолита масла		
	Практические занятия: Изучение по плакатам и схемам просеивателя МПМ-800, механизма для дробления и растирания мака МДП-11-1	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Механизмы для отжатия сока из ягод и фруктов.	2	2
Тема 2.6. Машины для приготовления и обработки теста и п/фабрикатов	Содержание учебного материала	4	2
	1 Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других п/фабрикатов. Тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины и механизмы, машины для разделки и формования теста		
	Практические занятия: изучение схем устройства тестомесильных и тестораскаточных машин	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Взбивальные машины. Подготовка презентаций «Современное оборудование для обработки теста	4	2
Тема 2.7. Машины для	Содержание учебного материала	2	2
	1 Хлеборезки: устройство, основные части, принцип работы, правила эксплуатации техника		

нарезки хлеба и гастрономических продуктов		безопасности. Машина для нарезки гастрономических товаров, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации и техника безопасности машин и механизмов для нарезки гастрономических продуктов		
		Практические занятия: изучение схем устройства хлеборезки и машины для нарезки гастрономических товаров	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Техника безопасности машин и механизмов для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	3	2
Тема 2.8. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование		Содержание учебного материала	7	2
	1	Классификация теплового оборудования. Секционно-модулированное оборудование, преимущество, использование. Назначение и область применения варочного оборудования. Стационарные пищеварочные котлы. Автоматическое регулирование нагрева в газовых, в электрических котлах. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым, электрическим обогревом. Котлы пищеварочные секционно-модулированные.		
		Практические занятия: Изучение плакатов и схем устройства стационарных пищеварочных котлов с электрическим обогревом и опрокидывающихся пищеварочных котлов с газовым обогревом	4	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Пищеварочные котлы для варки с использованием функциональных емкостей. Особенности и общие правила эксплуатации пищеварочных котлов.	3	2
Тема 2.9. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты		Содержание учебного материала	3	2
	1	Пароварочные аппараты. Устройство, принцип действия. Сосисковарка, устройство, принцип работы.		
		Практические занятия: Изучение плакатов и схем устройства пароварочных аппаратов	1	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Мелкие варочные аппараты, устройство, принцип работы. Импортное оборудование	4	2
Тема 2.10. Жарочное оборудование		Содержание учебного материала	8	2
	1	Характеристика основных способов жарки, требование к жарочным аппаратам. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические секционно-модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Вращающаяся жаровня для выпечки блинчиков-п/фабрикатов. Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира. Жарочные, пекарные электрические секционно-модулированные шкафы. Кондитерская электрическая печь. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации системы контроля и безопасности. Высокочастотные шкафы		
		Практические занятия: Изучение плакатов и схем, зарисовка устройства сковород; фритюрниц; жарочных, пекарских электрических секционно-модулированных шкафов; кондитерской электрической печи; вращающейся жаровни для выпечки блинчиков-п/фабрикатов.	5	3
		Самостоятельная работа обучающихся: Автоматы для приготовления пирожков и пончиков. Аппарат	4	2

	для жарки оладий. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение. Правила безопасности при эксплуатации жарочного оборудования		
Тема 2.11. Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала	6	2
	1 Общие сведения о плитах, их назначение, классификация. Устройство, правила эксплуатации плит электрических секционно-модулированных. Несекционные электрические плиты, устройство. Правила эксплуатации газовых плит, устройство, техника безопасности. Правила безопасности труда при работе на электрических плитах. Пароконвектомат, виды, устройство, обслуживание		
	Практические занятия: Изучение плакатов и схем устройства электрических и газовых плит.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Настольные малогабаритные плиты, устройство, правила эксплуатации. Современное оборудование, подготовка презентаций	5	2
Тема 2.12. Водонагреватели, кипятильники, кофеварки	Содержание учебного материала	2	2
	1 Водонагреватели, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Кипятильники электрические, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Практические занятия: Изучение плакатов и схем устройства электрических водонагревателей и кипятильников.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Кофеварки, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Кипятильники газовые, правила эксплуатации и техника безопасности. Правила эксплуатации и безопасность труда при работе на кипятильниках.	3	2
Тема 2.13. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	3	2
	1 Мармиты для первых и вторых блюд, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Тепловые стойки, линии обслуживания, устройство. Правила эксплуатации и техника безопасности тепловых стоек, линий самообслуживания.		
	Практические занятия: Изучение плакатов и схем устройства мармитов для первых и вторых блюд.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Техника безопасности при обслуживании мармитов, тепловых стоек и линий самообслуживания. Передвижные матмиты	2	2
Тема 2.14. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ	Содержание учебного материала	1	2
	1 СВЧ аппараты, общие сведения. Правила эксплуатации и техника безопасности СВЧ аппаратов		

Тема 2.15. Холодильное оборудование в общественном питании	Содержание учебного материала		3	2
	1	Холодильные шкафы разных типов, устройство. Характеристика холодильных веществ, применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип действия. Холодильные прилавки и витрины, устройство.		
	Практические занятия: Изучение плакатов и схемы устройства компрессионной холодильной машины, холодильных прилавков и витрин, льдогенератора.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Холодильные сборно-разборные камеры, устройство. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Льдогенераторы, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		3	2
Тема 2.16. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала		2	2
	1	Охрана труда как комплекс правовых и других мероприятий. Виды инструктажей по технике безопасности.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.		4	2
Контрольная работа: технологическое оборудование предприятий общественного питания		2	3	
Всего:		225		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

1. Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

2. Учебный кулинарный и кондитерский цех

Технологическое оборудование:

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- холодильник;
- электроплиты;
- электрофритюрница;
- производственные столы;
- весы настольные электронные;
- тестомесильная машина;
- СВЧ печь,
- электровафельница
- вытяжка

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные источники

1. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение организаций питания :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.

ГОСТы и стандарты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

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

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. 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

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320с.

4. 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.

5. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

6. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

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

8. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

9. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -исьменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы -тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства 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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы -тестирования.</p> <p>Итоговая - экзамен</p>