

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА»**

По профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рыльск 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| Наименование разделов | стр |
|---|------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», укрупнённая группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

1.2. Место учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- характеристику 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, холодильного оборудования;
- безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка-72 часа

Обязательная нагрузка-50 часов

т.ч. лабораторных, практических 32 часа

Самостоятельная работа-22 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 50 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 32 |
| контрольные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 22 |
| в том числе: | |
| Изучение на базовых и ведущих предприятиях отрасли (по материалам прайс-листов и рекламных видеоматериалов машиностроительных предприятий производителей оборудования для отрасли, натуральным образцам, плакатам, схемам, на интернет-порталах и др.) | 6 |
| -новинок машиностроительной отрасли для обработки овощей | 2 |
| -новинок теплового оборудования | 3 |
| - технических характеристик пищеварочных котлов | 2 |
| - машин и механизмов для обработки рыбы. Выполнение проектных заданий | 2 |
| - технических характеристик мясорыхлителей. Выполнение проектных заданий | 2 |
| -нового холодильного оборудования базовых производств | 2 |
| -новых мелких варочных аппаратов | 1 |
| -новинок и технических характеристик машин и механизмов для обработки теста. Выполнение проектных заданий | 2 |
| Итоговая аттестация в форме экзамена | |

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ,

«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|----------------|---------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. | | 18 | |
| Приготовление блюд из овощей и грибов | | | |
| Тема 1.1* Общие сведения о машинах | | 1 | |
| | <p>Основные направления научно – технического прогресса в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования технологического оборудования для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества выпускаемой кулинарной продукции и повышения экономической эффективности деятельности предприятий общественного питания. Понятие о машинах и механизмах. Классификация машин по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов, по виду обрабатываемого продукта, по технологическому назначению. Основные части и детали машин, их назначение и устройство. Понятие о передаточных механизмах. Классификация механических передач. Устройство. Достоинства и недостатки. Требования к материалам, используемым для изготовления машин и механизмов. Понятие об электроприводах. Аппаратура включения, защиты, контроля и управления. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин и механизмов. Требования безопасности труда.</p> | | 1 |
| Тема 1.2 Машины и механизмы для обработки овощей | <p>Организация работы овощного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Машины для очистки клубнеплодов, корнеплодов, для нарезки сырых, свежих и вареных</p> | 3 | |

| | | | |
|--|--|---|----------|
| | овощей, для протирания овощей, для перемешивания салатов и винегретов: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. | | |
| Практическое занятие № 1 Организация работы овощного цеха, эксплуатация и Т.Б при работе на МОК-250 | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машин для очистки клубне- и корнеплодов: МОК-125; МОК-250; МОК-400 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Практическое занятие № 2 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации: МРО 50-200 | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машин и механизмов для нарезки сырых овощей: МРО 50-200; МРО 400-1000; МС 10-160; МС 28-100; МУ 10-1000; механизма для нарезки свежих овощей МС 27-40 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Практическое занятие № 3 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации: : МП-800 | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машин и механизмов для нарезки вареных овощей: МРОВ-160; МС 18-160; машин и механизмов для протирания овощей: МП-800; МКП-60; МС 7-160; МС 4-7-8-20; МУ 7-1000; механизма для перемешивания салатов и винегретов МС 25-200 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Тема 1.3 Варочно-жарочное | | 8 | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| оборудование | <p>Организация работы соусного отделения горячего цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Общие сведения о тепловом оборудовании. Понятие о теплообмене. Тепло и его состав. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, по источнику тепла, по способу обогрева, по принципу действия, по степени автоматизации.</p> <p>Несекционные электрические плиты, плиты электрические секционно – модулированные, плиты газовые секционно - модулированные: устройство; принцип работы; правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Сковороды электрические секционные – модулированные: с непосредственным обогревом, с косвенным обогревом. Особенности устройства сковород типа СЭ. Фритюрницы электрические. Жарочные шкафы. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации.</p> | 2 | 2 |
| <p>Практическое занятие № 4 Организация работы соусного отделения горячего цеха, эксплуатация электрических плит: ЭП-2М;</p> | <p>Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации несекционных электрических плит: ЭП-2М; ЭП- 4; ЭП - 7; ЭП-8; плит электрических секционно - модулированных: ПЭСМ – 4 ШБ; ПЭСМ – 4; ПЭСМ – 2; ПЭСМ – 1 Н; плит газовых секционно - модулированных: ПГСМ-2Шс; ПГСМ-2 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам.</p> | 2 | 3 |
| <p>Практическое занятие № 5 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации сковород СЭСМ-0,2;</p> | <p>Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации сковород электрических секционно – модулированных: с непосредственным обогревом СЭСМ-0,2; СЭСМ-0,5; с косвенным обогревом СКЭ-0,3; сковород типа СЭ (СЭ-0,45, СЭ-0,22); фритюрниц электрических: ФЭСМ-20;ФНЭ-10 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам.</p> | 2 | 3 |
| <p>Практическое занятие № 6 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации жарочных шкафов:</p> | <p>Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации жарочных шкафов: ШЖЭСМ-2К; ШЖЭ-0,85; ЭШ-3М по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам.</p> | 2 | 3 |

| | | | |
|---|--|----------|---|
| ШЖЭСМ-2К; | | | |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение новинок машиностроительной отрасли: машин и механизмов для обработки овощей, варочно-жарочного оборудования, используемого для приготовления блюд из овощей. Изучение технических характеристик технологического оборудования по теме занятий в базовых предприятиях г. Рыльска. Подготовка проектных заданий по темам: «История создания и развития машин и механизмов для очистки овощей»; «История создания и развития машин и механизмов для нарезки овощей»; «История создания и развития плит электрических»; «История создания и развития плит газовых»; «История создания и развития сковород электрических»; «История создания и развития фритюрниц»; «История создания и развития шкафов жарочных». | 6 | 4 |
| Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | | 6 | |
| Тема 2.1 Пищеварочные котлы | | 1 | |
| | Устройства электрические варочные, автоклавы: назначение; устройство; принцип работы; правила безопасной эксплуатации. | | 2 |
| Тема 2.2 Пароварочные шкафы | | 1 | |
| | Пароварочные шкафы: назначение; устройство; принцип работы; правила безопасной эксплуатации. | | |
| Практическое занятие № 7 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации устройств электрических варочных: УЭВ-40; УЭВ-60, автоклавов типа АЭ-1 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |

| | | | |
|--|---|----------|---|
| эксплуатации устройств электрических варочных: УЭВ-40; | | | |
| Практическое занятие №8 Организация рабочего места в суповом отделении горячего цеха, эксплуатации пароварочных аппаратов: АПЭСМ-2 | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации пароварочных аппаратов: АПЭСМ-2; АПЭ-0,23А по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение новинок теплового оборудования, используемых для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изучение технических характеристик технологического оборудования по теме занятий в базовых предприятиях г. Рыльска. | 2 | 4 |
| Раздел 3. Приготовление супов и соусов | | 6 | |
| Тема 3.1 Пищеварочные котлы | | 2 | |
| | Организация работы супового отделения горячего цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Стационарные электрические, паровые и газовые пищеварочные котлы. опрокидывающиеся пищеварочные котлы с электрическим, газовым и паровым обогревом. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | | 2 |
| Практическое занятие № 9 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации стационарных | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации стационарных электрических пищеварочных котлов: КПЭ-100; КПЭ-160; КПЭ-250, котла электрического опрокидывающегося КПЭ – 60, котла пищеварочного электрического секционн – | 2 | 3 |

| | | | |
|--|--|----------|---|
| электрических пищеварочных котлов: КПЭ-100 | модулированного КПЭСМ - 60 по плакатам, рисункам, схемам. | | |
| Практическое занятие № 10 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации котла газового пищеварочного: КПП-160, | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации котла газового пищеварочного: КПП-160, котла газового опрокидывающегося КПП – 40 М, котла пищеварочного газового секционно – модулированного КППСМ – 60, котла парового пищеварочного КПП-250, котла парового опрокидывающегося КПП – 60 по плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение технических характеристик пищеварочных котлов в базовых предприятиях г. Рыльска. Подготовка проектных заданий по теме: «История создания и развития котлов пищеварочных электрических». | 3 | 4 |
| Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы | | 4 | |
| Тема 4.1 Машины и механизмы для обработки рыбы | | 1 | |
| | Организация работы рыбного, мясо – рыбного цехов: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Машины и механизмы для измельчения мяса и рыбы. Устройство. Порядок сборки. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Механизм для перемешивания фарша. Машина для формовки котлет. Машина и механизм для очистки рыбы. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | | 2 |
| Практическое занятие № 11 Организация работы рыбного, | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машин и механизмов для измельчения мяса и рыбы: МИМ-82; МИМ-82М; МИМ-105; МИМ-105М; | 1 | 3 |

| | | | |
|---|---|----------|---|
| мясо – рыбного цехов. Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации; МИМ-105 | МИМ-250; МИМ-250М; МИМ-500;МС 2-70; МС 2-150 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | | |
| Практическое занятие № 12 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машины для формовки котлет МФК – 2240, машины для очистки рыбы: РО-1М | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации механизма для перемешивания фарша МС 8 – 150, машины для формовки котлет МФК – 2240, машины и механизма для очистки рыбы: РО-1М; МС 17-40 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение новинок машиностроительной отрасли - машин и механизмов для обработки рыбы. Изучение технических характеристик технологического оборудования по теме занятий в базовых предприятиях г. Рыльского. Подготовка проектных заданий по темам: «История создания и развития машин и механизмов для очистки рыбы»; «История создания и развития машин и механизмов для измельчения рыбы». | 3 | 4 |
| Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | 4 | |
| Тема 5.1 Машины и механизмы для обработки мяса | | 2 | |
| | Организация работы мясного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Машины и механизмы для рыбления мяса. Механизм для измельчения сухарей и специй. | | 2 |

| | | | |
|---|---|----------|----------|
| | Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | | |
| Практическое занятие № 13 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машины и механизма для рыхления мяса: МРМ-15; | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машины и механизма для рыхления мяса: МРМ-15; МС 19-1400, механизма для измельчения сухарей и специй МС 12 - 15 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение технических характеристик мясорыхлителей в базовых предприятиях г. Рыльска. Подготовка проектных заданий по теме: «Пути увеличения производительности труда современных видов мясорыхлителей». | 2 | 4 |
| Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | 4 | |
| Тема 6.1* Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров | | 1 | |
| | Организация работы холодного цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Машины для нарезки хлеба. Машина для нарезки гастрономических товаров. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | | 2 |
| Практическое занятие № 14 Организация работы холодного цеха, эксплуатации машин для нарезки хлеба: МРХ-200; | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машин для нарезки хлеба: МРХ-200; ХРМ-300М, машины для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 1 | 3 |
| Тема 6.2 Холодильное оборудование | | 2 | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Понятие хладагента. Устройство компрессионной холодильной машины. Краткие сведения о теплоизоляционных материалах. Классификация торгово-холодильного оборудования. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Прилавки. Витрины. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 | 2 |
| Практическое занятие № 15 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 1 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение новинок холодильного машиностроительной отрасли и технических характеристик технологического оборудования базовых предприятий г. Рыльского. | 2 | 4 |
| Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков | | 3 | |
| Тема 7.1 Мелкие варочные аппараты Водогрейное оборудование | | 1 | |
| | Кофеварка, эспрессо – кофеварки. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. Классификация. Кипятильники электрические непрерывного действия. Кипятильник газовый универсальный. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | | 2 |
| Практическое занятие № 16 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации кофеварки электрической КВЭ - 7, эспрессо – кофеварки по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 1 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| эксплуатации кофеварки электрической КВЭ - 7, | | | |
| Практическое занятие № 17 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации кипятильников электрических непрерывного действия: КНЭ-25М; | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации кипятильников электрических непрерывного действия: КНЭ-25М; КНЭ-50М; КНЭ-100М, кипятильника газового универсального КНГу-200 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 1 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение новых мелких варочных аппаратов машиностроительной отрасли. | 2 | 4 |
| Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | 5 | |
| Тема 8.1* Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья | | 2 | |
| | Организация работы кондитерского цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов, требования к их рациональному размещению на рабочем месте. Организация труда в цехе. Машины и механизмы для просеивания муки. Механизм для дробления орехов и растирания мака. Механизм для выжима сока (экстрактор). Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | 1 | 2 |
| Практическое занятие № 18 Организация работы кондитерского цеха. Изучение устройства, принципа работы, | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации машин и механизмов для просеивания муки: МПМ-800; МС 24-300 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 1 | 3 |

| | | | |
|--|---|-----------|----------|
| правил безопасной эксплуатации машины для просеивания муки: МПМ-800; | | | |
| Тема 8.2 Машины и механизмы для приготовления и обработки теста | | 1 | |
| | Тестомесильные машины. Тестораскаточная машина. Машины и механизмы для взбивания кондитерских смесей. Устройство. Принцип работы. Правила безопасной эксплуатации. | | |
| Практическое занятие № 19 Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации тестомесильных машин ТММ-1М; | Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации тестомесильных машин ТММ-1М; МТИ-100; МТМ-15, тестораскаточной машины МРТ-60М, машин для взбивания кондитерских смесей: МВ-6; МВ- 35М; МВ-60 по натуральным образцам, плакатам, рисункам, схемам. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа по теме занятий | Изучение новых машин и механизмов для приготовления и обработки теста. Изучение технических характеристик технологического оборудования базовых предприятий г.Рыльска. Подготовка проектных заданий по темам: «История создания и развития машин и механизмов для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста». | 2 | 4 |
| | Всего | 50 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места», который оснащен следующим необходимым оборудованием: УKM (универсальной кухонной машиной) с комплектом сменных исполнительных механизмов для очистки, нарезки и протирания овощей, для перемешивания салатов и винегретов, для измельчения мяса и рыбы, для перемешивания фарша, для рыхления мяса, для просеивания муки, многоцелевым механизмом; основными видами теплового и холодильного оборудования, которые дополнительно устанавливаются в кухне – лаборатории учебного заведения или могут быть заменены точными моделями, макетами.

Для освоения программы учебной дисциплины имеются технические средства обучения: компьютеры и система мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

основные источники информации:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 248 с.
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. – Ростов н/Д: изд – во «Феникс» 2012. – 352 с.

дополнительные источники информации:

1. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Учеб. пособие для нач. проф. образования: справочник. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
2. Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.

3. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 464 с.
4. Стрельцов А. Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 272 с.
5. Хромеев В. М. Оборудование хлебопекарного производства. Учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 320 с.
6. Интернет – ресурсы: www.trapeza.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i> | <i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i> |
|---|--|
| правильная организация рабочего места в соответствии с видами производственной деятельности и изготавливаемыми блюдами | оценка проведения практикума |
| подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря | оценка решения проблемных кейсов |
| обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства | Наблюдение и оценка выполнения практических занятий |
| производство мелкого ремонта основного технологического оборудования | Соответствие работ последовательности, нормативам проведения различных видов мелкого ремонта |
| отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе деловой игры |
| Ориентация в основные направления научно – технического прогресса в общественном питании | Защита докладов, рефератов, индивидуальных заданий |
| рациональное использование технологического оборудования для облегчения труда работника отрасли, обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества выпускаемой кулинарной продукции и повышения экономической эффективности в деятельности предприятий сферы услуг | Интерпритация результатов наблюдения, за деятельностью обучающихся в ходе семинара |
| понимание характеристик основных типов предприятий общественного питания и особенности их производственной инфраструктуры (принципы организации кулинарного и кондитерского производства) | Интерпритация результатов наблюдения, за деятельностью обучающихся в ходе учебной дисциплины |

| | |
|--|--|
| учет сырья и готовых изделий на производстве | Наблюдение и оценка выполнения практических занятий, консультация специалиста |
| понимание технических характеристик и принципа работы основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного | Наблюдение и оценка выполнения практических занятий и тестирования |
| безопасные приемы труда при эксплуатации технологического оборудования, возможные неисправности в работе, причины их возникновения и способы устранения | Интерпритация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в ходе решения проблемных алгоритмов |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | Наблюдение и оценка выполнения практических занятий |