

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 15.05.2023 г.
Председатель МО
_____Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного профессионального стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 642.
2. Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ).

Разработчик(и):

Вериго Ольга Анатольевна, мастер производственного обучения

Рецензент:

ИП Лоскутова О.П., предприниматель _____ О.П. Лоскутова

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	20

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя: паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структуру и содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной рабочей программы: учебная дисциплина входит в адаптированный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
	У. 2	подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
	У. 3	обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства
	У. 4	производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	У. 5	проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания
Знать		
	3. 1	характеристики основных типов организации общественного питания
	3. 2	принципы организации кулинарного и кондитерского производства
	3. 3	учет сырья и хранение готовых изделий на производстве
	3. 4	устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования
	3. 5	виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются **профессиональные и общие компетенции:**

ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки 72 часа, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 10 часов.

Всего занятий 62 часа:

Теоретического обучения 28 часов;

Практические занятия 34 часа;

Промежуточная аттестация:

Дифференцированный зачет 1 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной нагрузки	72
Самостоятельная учебная нагрузка	10
Всего занятий	62
Теоретическое обучение	28
Практические занятия	34
Промежуточная аттестация:	
Дифференцированный зачет	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	30	42	72
Самостоятельная учебная нагрузка	8	2	10
Всего занятий			62
Теоретического обучения			28
Практическое обучение	8	26	34
Промежуточная аттестация:			
Дифференцированный зачет	-	1	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.1. Тематический план и содержание дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
Раздел 1. (наименование раздела указывается строчным шрифтом)								
Тема 1 Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарского производства	1	Содержание учебного материала Основные понятия механики. Составные части машин	Тип учебного занятия: формирования новых знаний. Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 1	ПК1 ПК2 ПК3 ОК1-3	1	
	2	Практическое занятие № 1 Машинно-аппаратные схемы хлебопекарского производства и классификация оборудования	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 2 3. 3	* ПК1 ПК2 ПК3 ОК1-3	2	
Тема 2 Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья	3	Самостоятельная работа обучающегося 1 Работа с учебным материалом. Машинно-аппаратные схемы хлебопекарского производства	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	* ПК1.3 ПК2.4 ПК3.6 ОК1-3		
	4	Общин требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК1.3 ПК3.6 ОК1-3		
	5	Практическое занятие № 2 Оборудования для транспортирования сыпучих и штучных грузов	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-3		
	6	Оборудование для пневматического транспортирования муки	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 1	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-3	2	
	7	Практическое занятие 3 Оборудование для пневматического транспортирования муки	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
8	Установки для хранения и транспортирования дополнительного сырья	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2		
9	Практическое занятие 4 Установки для хранения и	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа)	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6	2		

		транспортирования дополнительного сырья	объяснительно – иллюстративный.			ОК1-6		
	10	Машины и агрегаты для подготовки муки к производству	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 1	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 3 Оборудование для дозирования компонентов	11	Практическое занятие 5 Оборудование для подготовки дополнительного сырья	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	12	Самостоятельная работа обучающегося 2 Работа с учебным материалом: Машины и агрегаты для подготовки муки к производству	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	13	Дозаторы муки	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	14	Практическое занятие 6 Дозаторы и дозировочные станции для жидких компонентов	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	16	Практическое занятие 7 Дозаторы и дозировочные станции для жидких компонентов	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	17	Практическое занятие 8 Установка для дозирования заквасок и тестовых полуфабрикатов	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	18	Самостоятельная работа обучающегося 3 Работа с учебным материалом: Дозаторы муки	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	3. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	Тема 4 Оборудование для приготовления теста	19	Практическое занятие 9 Тестоприготовительные аппараты периодического действия	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2
20		Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 3. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
21		Практическое занятие 10 Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

	22	Практическое занятие 11 Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 2 У. 3. 33. 3	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	23	Оборудование для выгрузки теста	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	24	Самостоятельная работа обучающегося4 Работа с учебным материалом: Тестоприготовительные аппараты непрерывного действия	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 5 Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов	25	Практическое занятие 12 Тестоделительные машины	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	26	Практическое занятие13 Округлительные машины	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	27	Практическое занятие14 Закаточные машины	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	28	Практическое занятие15 Машины для формирования заготовок специальных сортов	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	29	Практическое занятие16 Машины для формирования заготовок специальных сортов	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	30	Практическое занятие17 Машины для формирования заготовок специальных сортов	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	31	Мероприятия по устранению прилипания заготовок к рабочим поверхностям оборудования	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 6 Оборудование для расстойки тестовых	32	Практическое занятие18 Конвейерные шкафы расстойки	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно –	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

заготовок			иллюстративный.					
	33	Практическое занятие19 Конвеерные шкафы расстойки	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	34	Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	35	Самостоятельная работа обучающегося5 Работа с учебным материалом: Механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	36	Механизмы для нарезки и наколки заготовок	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 3 У. 4 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 7 Хлебопекарные печи	37	Практическое занятие20 Основные элементы печного агрегата	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	38	Практическое занятие21 Пекарная камера. Теплопередающие устройства	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	39	Печи тупикового типа	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	40	Практическое занятие22 Печи туннельного типа	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	41	Практическое занятие23 Расстойно-печные агрегаты	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	42	Печи камерного типа	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	43	Самостоятельная работа обучающегося 6 Работа с учебным материалом: Пекарная камера. Теплопередающие устройства	Тип учебного занятия: формирования новых знаний Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия:	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	

			индивидуальная.					
	44	Эксплуатация хлебопекарских печей и правила безопасной эксплуатации	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
Тема 8 Тепловое и холодильное оборудование	45	Практическое занятие24 Котельные установки	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	46	Практическое занятие25 Холодильные установки	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	47	Туннельная морозильная камера	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	48	Самостоятельная работа обучающегося 7 Работа с учебным материалом: Холодильные установки	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	49	Практическое занятие26 Линии выработки формованного хлеба	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	50	Практическое занятие27 Линии выработки подового хлеба	Метод учебного занятия: словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный.	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	51	Практическое занятие28 Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий	Тип учебного занятия: формирования новых знаний.	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6		
	52	Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий		1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	53	Практическое занятие29 Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
Тема 9 Оборудование для изготовления мучных кондитерских изделий	54	Практическое занятие30 Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	55	Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2	ПК2.4 ПК3.6	3	

					3. 2	ОК1-6		
	56	Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	57	Практическое занятие31 Оборудование для формирования полуфабрикатов	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	58	Практическое занятие32 Оборудование для отделки изделий	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	59	Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспециях	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	2	
	60	Оборудование для отделки изделий	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1	У. 2 У. 3 3. 2 3. 4			
	61	Оборудование для отделки изделий	Тип учебного занятия: формирования новых знаний	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	62	Самостоятельная работа обучающегося 8 Работа с учебным материалом: Оборудование для подготовки сырья и приготовления однородной массы	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
Тема 10 Оборудование для хлебохранилищ и экспедиций	63	Практическое занятие33 Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	64	Оборудование для транспортирования и сортировки продукции	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	65	Хлебоукладочные агрегаты	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	66	Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	67	Машины для фасовки и упаковки	Метод учебного занятия:	1	У. 1	ПК2.4	3	

			самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная		У. 2 3. 2	ПК3.6 ОК1-6		
	68	Автоматы для упаковки сухарей	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	69	Самостоятельная работа обучающегося 9 Работа с учебным материалом Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
Тема 11 Элементы автоматизации процессов хлебо-пекарского производства	70	Основные понятия и определения	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	71	Автоматические регуляторы	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1		ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
	72	Самостоятельная работа обучающегося 10 Работа с учебным материалом Контрольно-измерительные приборы	Метод учебного занятия: самостоятельная работа. Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У. 1 У. 2 3. 2 3. 4	ПК2.4 ПК3.6 ОК1-6	3	
				72				
		Дифференцированный зачет		1				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bio-rg.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tovr.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	оценка результатов выполнения практической работы;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения практической и самостоятельной работы;
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	оценка результатов выполнения практической работы;
учет сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения практической работы;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения практической, самостоятельной работы;
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения практической работы;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения самостоятельной работы;