

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

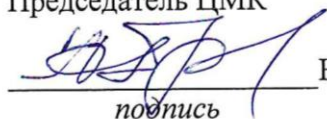
Профессия **19.01.17** Повар, кондитер

УЛЬЯНОВСК
2017

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 5% с учётом ПС и WSR.

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК



Н.М. Пронина

подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-
методической работе



Л.Н. Подкладкина

подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» направлено на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

- 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 и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять 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 соусных полуфабрикатов.
- 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.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

- П.00 Профессиональный цикл
- ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

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

В результате освоения дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- У1** Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- У2** Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- У3** Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- У4** Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- У5** Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».
- У6** Составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (с учётом WSR);
- У7** Соблюдать правила техники безопасности (с учётом WSR);
- У8** Осуществлять хранение пищевой продукции в соответствии с санитарными требованиями (с учётом WSR)

В результате освоения дисциплины обучающийся ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

- З1** Характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- З2** Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- З3** Учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- З4** Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- З5** Правила их безопасного использования;
- З6** Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- З7** Соотношение качества ингредиентов и изысканности меню (с учётом WSR)

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студентов **52** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **34** часа;
- самостоятельной работы обучающихся **18** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
- теоретические занятия	18
- практические занятия	14
- лабораторные занятия	<i>не предусмотрены</i>
- курсовой проект (работа)	<i>не предусмотрены</i>
- контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
- подготовка к практическому занятию;	4
- работа с нормативными документами, стандартами	4
- доработка конспекта с использованием дополнительной литературы	4
- подготовка сообщений	6
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
<i>ВВЕДЕНИЕ</i>		1	1
РАЗДЕЛ 1 МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Тема 1.1. Технологическое оборудование для обработки овощей	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; – Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; <p>У7 соблюдать правила техники безопасности (с учётом WSR);</p> <p>–</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – Правила их безопасного использования; 		
	Содержание учебного материала		
	1.1.1. Оборудование для обработки сырых овощей и варёных овощей.	2	2
	Практические занятия		
	ПЗ 1 Изучение оборудования для обработки сырых овощей и вареных овощей и для обработки мяса и рыбы	2	

	Самостоятельная работа - сообщение по теме: «Технологическое оборудование для обработки овощей»	1	
Тема 1.2. Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы	Знать: – Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – Правила их безопасного использования;		
	Содержание учебного материала 1.2.1 Машины и механизмы для измельчения мяса, фаршемешалки, котлетоформовочные машины, мясорыхлители, рыббоочистители, приводы универсальные для мясных цехов	2	2
	Самостоятельная работа - сообщение по теме «Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы»	2	
Тема 1.3 Технологическое оборудование кондитерских цехов	Уметь: – 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; У7 соблюдать правила техники безопасности (с учётом WSR); – Знать: – Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – Правила их безопасного использования;		
	Содержание учебного материала 2.1.1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья; тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины и механизмы.	2	2
	Практические занятия ПЗ 2 Изучение технологического оборудования кондитерских цехов.	2	
	Самостоятельная работа - сообщение по теме: «Технологическое оборудование кондитерских цехов»	1	
РАЗДЕЛ 2 ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	Уметь: Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;		

	<p>Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; У7 соблюдать правила техники безопасности (с учётом WSR); Знать: Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; Правила их безопасного использования;</p>		
	<p>Содержание учебного материала 2.2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Мелкие варочные аппараты. Жарочное и жарочно-пекарное оборудование кулинарного и кондитерского производства. 2.2.2. Пищеварочные котлы, пароварочные шкафы. Варочно-жарочное оборудование, СВЧ-аппараты и парокотелы. Жарочно-пекарное оборудование.</p>	2	2
	<p>Практические занятия ПЗ 3 Изучение пищеварочных котлов, пароварочных шкафов, оборудования кулинарного и кондитерского производства, варочно-жарочного оборудования, свч-аппаратов.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа - доработка конспекта с использованием учебника - сообщение по теме: «Общие сведения о тепловом оборудовании»</p>	2 2	
РАЗДЕЛ 3 ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ			
Тема 3.1. Холодильное оборудование	<p>Уметь: – Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; – Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Знать: – Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p>		
	<p>Содержание учебного материала 3.1.1. Общие сведения о холодильном оборудовании. Торговое холодильное оборудование. Электробезопасность. Пожарная безопасность.</p>	2	2
	<p>Практические занятия ПЗ 4 Изучение общих сведений о холодильном оборудовании и торгового холодильного оборудования.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа - сообщение по теме: «Холодильное оборудование» - ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия</p>	2	
	Контрольная работа по разделу 1,2,3		
РАЗДЕЛ 4 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА			

Тема 4.1. Организация рабочих мест в заготовочных цехах	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристики основных типов предприятий общественного питания; – Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; 		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4.1.1. Назначение, размещение заготовочных цехов. Организация работы и рабочих мест в овощном, мясном и рыбном цехах.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ 5 Решение производственных ситуационных задач и изучение правил подбора оборудования, инвентаря и организации рабочих мест в цехах ПОП</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>- сообщение по теме: «Организация рабочих мест в заготовочных цехах»</p>	2	
Тема 4.2 Организация рабочих мест в доготовочных цехах	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; <p>Уб составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (с учётом WSR);</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристики основных типов предприятий общественного питания; – Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; 		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4.2.1. Организация рабочих мест в холодных, кондитерских горячих цехах и на раздаче.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ 6 Составление первичных документов по поступлению сырья и реализации готовой продукции</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>- составление сообщения по теме: «Организация рабочих мест в доготовочных цехах»</p>	2	
Тема 4.3. Учёт сырья и готовых изделий на производств	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания». – У8 осуществлять хранение пищевой продукции в соответствии с санитарными требованиями (с учётом WSR) <p>Знать:</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> – Характеристики основных типов предприятий общественного питания; – Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; – Учёт сырья и готовых изделий на производстве; – Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции; <p><i>37 соотношение качества ингредиентов и изысканности меню (с учётом WSR)</i></p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4.3.1 Документальное оформление поступления продуктов на производство; реализации готовой продукции с производства и кондитерского цеха</p> <p>Особенности инвентаризации на производстве.</p>	2	2
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ 7 Составление отчета о реализации готовой продукции и отпуске изделий кухни; ведомости о движении продуктов и тары на производстве и учёта сырья и готовых изделий на производстве.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление отчёта «Учёт сырья и готовых изделий». - составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве - составление первичных документов по реализации готовой продукции 	3	
	<i>Контрольная работа по разделу 4</i>	1	
Курсовая работа (проект)- не предусмотрен			
Примерная тематика курсовых работ (проекта) - не предусмотрено			
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) – не предусмотрена			
Итоговая аттестация: экзамен			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование:

Рабочее место преподавателя, столы, шкафы, кафедра, витрины, столы и стулья для учащихся, раскладная классная доска, демонстрационные горки для размещения бутафории, муляжей, коллекций, натуральных образцов

Технические средства обучения:

Аудиовизуальные: телевизор, видеомагнитофон, DVD проигрыватель, мультимедийные средства

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Стол для преподавателя и лаборанта, стулья

Шкаф для посуды, инвентаря, холодильник

Шкаф для дидактического материала

Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ

3.2. Информационное обеспечение обучения

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276)

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 194с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.-286с
6. Дубцов. Г.Г. Товароведение пищевых продуктов / Г.Г. Дубцов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008-300с.
7. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-432с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для начального проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. -186с
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – М.: Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007.-246с
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2006

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

12. Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>
13. Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
14. Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
15. Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных опросов, а также внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	Входной контроль – входная проверочная работа
УМЕНИЯ	
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1-7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1,2
Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 3 – 5 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1.
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	<i>Текущий контроль:</i> устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 - 4 <i>Рубежный контроль:</i> экспертная оценка выполнения КР 1.
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 5 – 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2 .
У6 составлять заказы на товары в соответствии с вместимостью складских помещений (с учётом WSR);	<i>Текущий контроль:</i> устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 6 <i>Рубежный контроль:</i> экспертная оценка выполнения КР 4
У7 соблюдать правила техники безопасности (с учётом WSR);	<i>Текущий контроль:</i> устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1-3 <i>Рубежный контроль:</i> экспертная оценка выполнения КР 1,2
У8 осуществлять хранение пищевой продукции в соответствии с санитарными требованиями (с учётом WSR)	<i>Текущий контроль:</i> устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 7 <i>Рубежный контроль:</i> экспертная оценка выполнения КР 4
ЗНАНИЯ	
Характеристики основных типов предприятий общественного питания;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 5 – 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2.
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 5 – 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2
Учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 5 - 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2 .
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 4 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1 .

и кондитерского производства механического, теплового и холодильного оборудования;	
Правила их безопасного использования;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 1 – 4 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 1 .
Виды раздачи и правила отпуски готовой кулинарной продукции;	Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения ПР 5 – 7 Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 2.
<i>37 соотношение качества ингредиентов и изысканности меню (с учётом WSR)</i>	<i>Текущий контроль: устный опрос, экспертная оценка выполнения не предусмотрена</i> <i>Рубежный контроль: экспертная оценка выполнения КР 4</i>
	Итоговая аттестация – экзамен