

**Министерство образования Тульской области**  
**государственное профессиональное образовательное учреждение**  
**Тульской области**  
**«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»**

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**  
**по дисциплине**  
**ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Тула**

Рассмотрено и одобрено на  
заседании цикловой комиссии  
спецдисциплин технологического профиля  
Протокол № 1 от  
«29» августа 2017г.

\_\_\_\_\_Т.Л.Копылова

**Организация-разработчик:** ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса».

**Разработчик:**

**Григорьева Г.В.**, преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории

### **Пояснительная записка**

Рекомендации по выполнению практических работ по специальности 43.01.09 Повар кондитер, разработаны в соответствии содержанием рабочей программы учебной дисциплины **ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению учебной и производственной практики. В ходе практических работ обучающиеся

**должен уметь:**

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;

**должен знать:**

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.

По окончании практической работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

## **Практическая работа**

### **Тема: Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд**

**Цель:** организовать рабочее место производству определенной кулинарной продукции или полуфабрикатов.

#### **Ход работы**

##### **1. Изучить теоретический материал**

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции. Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций. Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника. При разработке секционного модулированного оборудования были учтены вышеперечисленные факторы.

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготавливаться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

##### **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

1. Что такое рабочее место?
2. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?
3. Как различаются рабочие места?
4. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
5. Какие могут быть разновидности секционных модулированных столов?
6. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?
7. Описать рабочее место по приготовлению полуфабриката перец фаршированный.

## **Практическая работа**

### **Тема: Организация рабочих мест в горячем цехе**

**Цель:** организовать рабочее место производству определенной кулинарной продукции в горячем цехе.

### **Ход работы**

#### **1. Изучить теоретический материал**

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а так же формам обслуживания. Так, в ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, меньше требуется стационарных пищеварочных котлов, чем в столовых, имеющих столько же посадочных мест.

В горячем цехе для удобства организации процессов приготовления горячих блюд целесообразно использовать секционное модулированное оборудование, которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов и первых и вторых блюд, гарниров и соусов. Секционное модулированное оборудование экономит производственную площадь на 5-1%, повышает эффективность использования оборудования, снижает утомляемость работников, повышает их трудоспособность.

Секционное модулированное оборудование снабжено индивидуальным вытяжным устройством, удаляющим из цеха вредные газы, образующиеся при жаренье продуктов, что способствует созданию благоприятного микроклимата в цехе и улучшению условий труда.

Для рациональной организации рабочего места повара следует применять также секционные модулированные производственные столы и другое немеханическое оборудование. Это оборудование может применяться во всех доготовочных цехах.

Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3 применяется для приготовления порционных первых блюд (в ёмкостях горки набор подготовленных необходимых продуктов); этот стол предназначен также для холодных цехов. Секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 служит для оформления блюд, хранения полуфабрикатов, зелени в охлаждаемом шкафу.

Секция-стол со встроенной моечной ванной СМВСМ предназначен для доработки полуфабрикатов и зелени. Секция-стол для установки средств малой механизации имеет розетки подключенной электроэнергии. Секции-вставки к тепловому оборудованию являются подсобными элементами в технологических линиях секционного модулированного оборудования. Длина секции 210 и 420 мм. Секции-вставки к тепловому оборудованию с краносмесителем устанавливаются в технологических линиях для заполнения водой пищеварочных наплитных котлов. Ванна передвижная для промывки гарниров имеет чашу, установленную на тележку.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, в соусном - приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков.

В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например, рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе - для варки, тушения и припускания продуктов; третье - для приготовления гарниров и каш.

На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ТЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба-фри и др.), на открытом огне (осетрина-гриль, птица-гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу

(ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установленный на ситечке, для стекания излишнего жира.

Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи ШР-2. Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

Каши и макаронные изделия для запеченных блюд варят в наплитных котлах. Подготовленную для запекания массу укладывают на противни и ставят в жарочные шкафы, где она доводится до готовности. Тушат продукты в наплитных котлах или электросковородах.

На рабочем месте повара, приготавливающего гарниры из овощей, круп и макаронных изделий, технологический процесс состоит из следующих операций: крупы перебирают на производственном столе, промывают, затем варят их в стационарных или наплитных котлах. Для варки и быстрого удаления из стационарных котлов готового продукта применяют сетки-вкладыши из нержавеющей стали. Отварные макароны откидывают на дуршлаг и промывают. Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов. Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки. Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.

## **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

1. По каким признакам различают блюда, изготавливаемые в горячем цехе?
2. С учетом каких факторов подбирают оборудование для горячего цеха?
3. В чем преимущество применения секционного модулированного оборудования?
4. Способы расстановки оборудования в горячем цехе.
5. Какие разновидности секционных модулированных производственных столов и других видов немеханического оборудования могут применяться в горячем цехе?
6. Какие специализированные отделения выделяются в горячем цехе?
7. Для чего предназначено соусное отделение?
8. Перечислите виды и типы основного оборудования соусного отделения горячего цеха.
9. В какие технологические линии можно сгруппировать оборудование соусного отделения?

## **Практическая работа**

### **Тема: Оборудование для обработки овощей и картофеля**

**Цель:** изучить устройство, правила эксплуатации оборудования для обработки овощей и грибов.

#### **Ход работы**

1. Изучить теоретический материал

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

## **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

### **Задание №1**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Выписать маркировки картофелеочистительных машин и записать где и в каких целях они применяются.
3. Зарисовать и изучить рисунок картофелеочистительной машины МОК-250 и подписать все ее основные части.
4. Описать процесс очистки картофеля в картофелеочистительной машине МОК – 250, и правила работы на ней.

### **Задание №2**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Перечислите все овощерезательные машины и механизмы, которые широко применяются в данный момент на предприятиях общественного питания.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (схематично), подпишите основные части и начертите таблицу «Технические характеристики», выяснив что означает цифра 200 в аббревиатуре МРО 50-200.
4. Опишите процесс нарезки моркови.
5. Что необходимо сделать, если машина не режет, а мнет продукт?

### **Задание №3**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Перечислите все овощерезательные машины и механизмы, которые широко применяются в данный момент на предприятиях общественного питания.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (схематично), подпишите основные части и начертите таблицу «Технические характеристики», выяснив что означает цифра 160 в аббревиатуре МРОВ – 160.
4. Опишите процесс нарезки моркови.
5. Какие принципиальные отличия имеет машина МРОВ-160 от МРО 50-200

## **Практическая работа**

### **Тема: Оборудование для обработки мяса и рыбы**

**Цель:** изучить устройство, правила эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.

### **Ход работы**

#### **1. Изучить теоретический материал**

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

## **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

### **Задание № 1**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Перечислите все машины и механизмы для измельчения мяса, запишите название и аббревиатуру.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части и начертите таблицу «Технические характеристики машины».

4. Опишите процесс приготовления котлетной массы из говядины, используя машину МИМ-82.

#### **Задание № 2**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Для чего на предприятиях общественного питания необходимы машины для рыхления мяса и фаршемешалки?
3. Выписать маркировки этих машин.
4. По рисункам кратко описать процесс рыхления мяса и перемешивания фарша, учитывая части машины и выписывая их.

#### **Задание № 3**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Расшифруйте подробно аббревиатуру МФК-2240.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части и начертите таблицу «Технические характеристики машины».
4. Опишите процесс приготовления котлет, используя котлетоформовочную машину МФК-2240.

#### **Задание №4**

1. Ознакомиться с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки).
2. Расшифруйте подробно аббревиатуру РО-1М.
3. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе), подпишите все его основные части и начертите таблицу «Технические характеристики машины».
4. Опишите процесс очистки рыбы, используя рыбоочистительную машину РО-1М

## **Практическая работа**

### **Тема: Тепловое оборудование**

**Цель:** изучить устройство, правила эксплуатации теплового оборудования

#### **Ход работы**

##### **1. Изучить теоретический материал**

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

##### **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

#### **Задание № 1**

1. Дать характеристику видам топлива.
2. Что является промежуточным теплоносителем? Охарактеризуйте теплоносители.
3. Как классифицируют тепловое оборудование?
4. Приведите примеры экономии энергоресурсов на ПОП?

#### **Задание №2**

1. Для чего предназначена тепловая изоляция? Охарактеризуйте теплоизоляционные материалы.
2. Общие правила эксплуатации теплового оборудования.
3. Назовите источники тепла.
4. Охарактеризуйте основные виды теплообмена.

#### **Задание №3**

1. Для какой цели на ПОП используют пищеварочные котлы?
2. Составьте алгоритм последовательности эксплуатации электрического пищеварочного котла.



3. Что является греющей камерой пищеварочных котлов с косвенным обогревом?
4. Каковы особенности устройства котлов типа КЭ-100(160, 250)? В чем их принципиальные особенности?

#### **Задание №4**

1. Как классифицируют котлы по виду энергоносителя и по способу обогрева?
2. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при работе с электрическим пищеварочным котлом?
3. Назовите приборы автоматики и арматуры пищеварочных котлов, объясните их назначение.
4. Назовите функциональное назначение варочного устройства УВЭ-60 и его основные части.

### **Практическая работа** **Тема: Тепловое оборудование**

**Цель:** изучить устройство, правила эксплуатации многофункционального теплового оборудования

#### **Ход работы**

##### **1. Изучить теоретический материал**

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Кухонная техника, которая оснащена покрытием из стеклокерамики, является разновидностью электроплит. Она отличается от других гладкой и зеркальной поверхностью, на которой размещены электрические конфорки.

Они разделяются на два вида: обычные и двухконтурные. На двухконтурных контролируется уровень нагрева, для большой кастрюли – больший диаметр, для маленькой кастрюли – меньший, и регулируется равномерный нагрев для посуды нестандартной формы.

Основные рабочие элементы данной модели нагреваются мгновенно трубчатым электронагревателем, от которого тепло проходит через стекло и греет кастрюлю.

Стеклокерамическая панель изготовлена из материала – церана, который обладает прочностью и способностью выдержать падение тяжелых предметов. В электроплиты с такой панелью монтируются или галогеновые конфорки с тепловыделяющими лампами, или типа HighLight, которые нагреваются от ленты особого сплава в виде змейки.

Стеклокерамика является более экономичной и эффективной в отличие от обычных электрических плит.

Принцип работы стеклокерамической панели похож на обычную, с чугунными блинами. Нагревательный элемент моментально нагревается сам и проводит тепло в нужном направлении, к посуде. Он и быстро остывает, поэтому после нескольких минут после выключения, к панели можно безопасно прикасаться.

Мгновенный и равномерный нагрев дает возможность приготовить еду легко и вкусно. Помимо варочной поверхности, техника оснащена еще духовым шкафом, который работает с 2 или 4 нагревательными элементами. Плита, изготовленная из стеклокерамики и выполненная в стильном дизайне, удачно впишется в современный интерьер кухни.

Не стоит испытывать плоскость на ударопрочность. Любой прочный материал под частым воздействием ударов лопнет.

Важно избегать возникновения царапин. В противном случае это приведет к неработоспособности варочной плоскости.

Если варочная панель из стеклокерамики оснащена инфракрасным сенсором, не стоит оставлять процесс готовки еды без присмотра. Если жидкость убежит из кастрюли,

то на гладкой поверхности без бортиков она прольется на пол либо попадет на другие конфорки, что спровоцирует появление проблем в работе.

Для очистки нельзя использовать абразивные чистящие средства, мочалки, металлические губки. Могут образоваться царапины.

Чтобы на поверхности не возникали трещины, нельзя на нее ставить мокрую посуду. Со временем может случиться так, что покрытие из стеклокерамики не выдержит.

С сыпучими материалами важна аккуратность, они не должны попадать на поверхность, особенно сахар.

Стеклокерамика выдерживает тяжелые нагрузки, но трещины появляются от точечных ударов.

Нельзя чистить грязными и пересохшими тряпками, она станет еще грязнее.

Нельзя, чтобы дно посуды было с остатками пищи. Если они пригорят к поверхности, то это может привести к появлению царапин, пятен или налетов.

Включать конфорку нужно после того, как посуда уже будет стоять на плите.

Даже если внешний вид гладкой поверхности из стеклокерамики испорчен царапинами, пятнами, налетами, разводами, плитой все еще можно пользоваться.

Если на варочной панели что-то пригорело, первое, что требуется сделать – это выключить варочную панель. Затем в срочном порядке на еще горячей поверхности удаляется основное загрязнение металлическим скребком.

Когда плоскость остынет, следует использовать специальное средство для очистки стеклокерамики. После чего, с помощью бумажного полотенца, удалить остальное загрязнение круговыми движениями. Протереть варочную панель чистым и мягким полотенцем.

Стеклокерамические плиты становятся кухонной техникой, которая совершенствуется и изготавливается по высоким технологиям. Постепенно вытесняя эмалированные и захватывая новые пространства рынка.

Главное преимущество, которое оценили все хозяйки, это моментальный нагрев варочной панели и соответственно посуды, стоящей на ней. При этом стоит отметить важную особенность – происходит нагревание только конфорки, остальная поверхность остается холодной.

## **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

### **Задание № 1**

1. К какому виду оборудования относятся плиты электрические? Почему?
2. В чем конструктивная особенность плит ПЭ-0,17 и ПЭ-0,51?
3. Почему между конфорками плит должен быть зазор?
4. Почему в процессе эксплуатации электроплит не допускается проливать жидкость на конфорку?

### **Задание №2**

1. Какие требования предъявляются к наплитной посуде?
2. Почему все конфорки должны быть на одном уровне?
3. Каковы особенности эксплуатации газовой плиты ПГСМ-2Ш?
4. Для какой цели на ПОП используют УОП-1?

### **Задание №3**

1. Как регулируется температура нагрева конфорок?
2. Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок электроплит?
3. Какие современные нагревательные поверхности используют на ПОП?
4. Каковы особенности работы с индукционными плитами?

#### **Задание №4**

1. Выполните схему устройства ПНЭК-2 в тетради
2. Каковы технические характеристики плиты ПНЭК-2?
3. Как работает стеклокерамическая плита?
4. Правила эксплуатации плит со стеклокерамической поверхностью.

### **Практическая работа** **Тема: Холодильное оборудование**

**Цель:** изучить устройство, правила эксплуатации холодильного оборудования

#### **Ход работы**

##### **1. Изучить теоретический материал**

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

##### **2. Выполнить задания, ответить на вопросы**

#### **Задание №1**

Опишите технические характеристики изученного оборудования, правила его безопасной эксплуатации. Укажите возможные неисправности оборудования и способы их устранения.

Заполнить таблицу:

#### **Задание №2**

1. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?
2. Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?
3. Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?
4. Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?
5. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?
6. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?
7. Чем объясняется изменение температуры по высоте охлаждаемого отделения?
8. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя?
9. Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность?
10. На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?

##### **3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **«5» (отлично)**

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

#### **«4» (хорошо)**

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

#### **«3» (удовлетворительно)**

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

#### **«2» (неудовлетворительно)**

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

### **4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. 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
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. 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.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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/](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](http://www.restoracia.ru)

**Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
  2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
  3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
  4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
- Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162