



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области**  
**высшего образования**  
**«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»**  
**ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**  
**(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

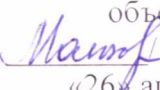
**ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО**  
**МЕСТА**

по профессии  
среднего профессионального образования

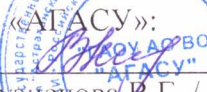
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

2023г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 8  
от «26» апреля 2023 г.  
Председатель методического  
объединения  
 Манжурова Т.Е./  
«26» апреля 2023г.


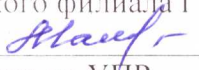
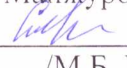
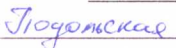
РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 6  
от «27» апреля 2023 года


УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»:  
  
/Кузнецова В.Г. /  
«27» апреля 2023г.



Составитель: преподаватель  /Пшатова Е.А./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2023-2027 уч.год

Согласовано:  
Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  /Кондратьева Ю.И.  
Библиотекарь:  /Манжурова Т.Е./  
Заместитель директора по УПР  /Стрелкова Н.А.  
Специалист УМО СПО  /М.Б. Подольская

Рецензент:  
ГАПОУ «Черноярский губернский колледж»  /Ушарова И.Г.  
(должность, место работы)

Принято УМО СПО:  
Начальник УМО СПО  / А.П. Гельван  
Подпись И.О.Фамилия

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА...8	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА .....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА .....	14

# **1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ (РАБОЧЕЙ) ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

## **1.1. Область применения программы ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. Повар, кондитер

## **1.2. Место дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

## **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 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППКРС по профессии 43. 01.09 Повар, кондитер и овладению профессиональными (ПК)компетенциями:

ПК 1.1-1.4 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

ПК 2.1-2.8 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

ПК 3.1. -3.6. – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Объём ОП 48 часов

В том числе с преподавателем – 46 часов

Самостоятельной работы обучающегося 2 часа

#### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

##### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>48</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>46</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>8</i>
практические занятия	<i>4</i>
контрольные работы	<i>1</i>
<i>Самостоятельная работа</i>	<i>2</i>
<b>Итоговый контроль предусмотрен в форме дифференцированного зачета по завершению курса</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация производства предприятий общественного питания</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика основных организаций общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1 Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. Структура управления предприятием общественного питания	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические работы</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 1.2. Организация снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1 Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	-	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1 Составление заявок на сырье Подбор поставщиков, форм, способов доставки товаров и распределения производственного сырья по складам		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.	2	
<b>Тема 1.3. Организация производства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	1 Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест: организация работы раздаточной; организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции; организация работы моечных, организация обслуживания производства. Состав работников. Их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	10	2
	<b>Лабораторные работы</b>	2	
	Планирование цехов на предприятиях общественного питания Отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания		
	<b>Практические занятия</b>	-	
	<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Тема 1.4. Организация обслуживания посетителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требование. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания	2	2

		посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.		
		<b>Лабораторные работы</b>	-	
		<b>Практические занятия</b>	2	
	3	Моделирование сервировки столов		
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
<b>Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания</b>			<b>24</b>	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.1. Общие сведения о машинах</b>	1.	Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятия об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин	2	2
		<b>Лабораторные работы</b>	-	
		<b>Практические занятия</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 2.2. Механическое оборудование</b>	1.	Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования	1	2
	2	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	3	Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	4	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	5	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
		<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
		<b>Лабораторные работы</b>	-	
		<b>Практические занятия</b>	-	
		<b>Самостоятельная работа</b>	-	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 2.3. Тепловое оборудование</b>	1	Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности.	1	2
	2	Пищеварочные котлы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.		
	3	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	4	Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	5	Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	2



	6	Водогрейное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	7	Оборудование для раздачи пищи. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности:пищеварочные котлы, аппараты для жарки и выпечки, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи. Составление таблиц по причинам неисправностей и способам их устранения			
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Самостоятельная работа</b>		-		
Тема 2.4. Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Способы получения холода, назначение и устройство, принципы работы, правила их безопасного использования	1	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик холодильного оборудования.			
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Самостоятельная работа</b>		-		
Тема 2.5. Охрана труда и техника безопасности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.	1	2
	2	Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.	1	
	3	Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология. Дифференцированный зачёт	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		-	
<b>Самостоятельная работа</b>		-		
<b>Всего</b>			<b>48</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места наличие имеется учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета:

- доска аудиторная;
- стол преподавателя – 1 шт.;
- стул преподавателя – 1 шт.
- парты двухместные – 10 шт.;
- стулья ученические – 20 шт.;
- переносной проектор BENOMX 660P, переносной экран, переносной ноутбук LENOVO;
- простые и цветные карандаши, ластик, линейки, альбомные листы А4, акварельные краски. Гуашь

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. и сред. учреждений проф. образования. - М.: Издательский центр «Экономика», 2017г. – 272с.;

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования [Текст]/ В.П. Золин. - 8-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

3. Стрельцов Л.Н., Шишкин В.В. Холодильное оборудование предприятия торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / Л.Н. Стрельцов, В.В. Шишкин, - 3-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 272 с.

4. 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», 2018. – 432 с.

5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. и сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - 2-е изд., – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2018. - 352 с.

**Дополнительные источники:**

1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник:учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования [Текст]/ В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.

2. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Р.В.Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2017 - 164 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)  
<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](http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htmlhttp://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html)  
<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/http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
[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/http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. [http://www.food-service.ru/catalog](http://www.food-service.ru/cataloghttp://www.food-service.ru/catalog)Каталог пищевого оборудования

6. [www.restoracia.ruhttp://www.restoracia.ru/](http://www.restoracia.ruhttp://www.restoracia.ru/)

### **Электронно-библиотечные системы:**

1. Образовательно-издательский центр «Академия» (<http://www.academia-moscow.ru> )

2. Электронная образовательная среда <http://moodle.aucu.ru>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; У-1 Умеет организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	Оценка выполнения практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Письменные проверочные работы, устный опрос.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; У-2 умеет определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Оценка выполнения практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Письменные проверочные работы, устный опрос.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 У-3 умеет подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной	Оценка выполнения практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Письменные проверочные работы, устный опрос.

безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
<b>Знания:</b>	
ПК 1.1-1.4; ОК1- ОК 9; З-1 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Тестирование. Оценка выполнения практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.
ПК 2.1-2.8; ОК1- ОК 9; З-2 знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	Тестирование. Оценка выполнения практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.
ПК 3.1. -3.6.; ОК1-ОК9 З-3 знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	Тестирование. Оценка выполнения практических занятий, лабораторных и контрольных работ. Письменные проверочные работы, устный опрос. Вопросы и задания дифференцированного зачета.