

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
Протокол  
от «27» 06 2020 г.  
№ 32



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «13» 08 2020 г.

№ 229

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.11 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Оборудование предприятий общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественно питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

Разработчик:

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н.Субботина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 «Оборудование предприятий общественного питания» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина ОП.11 «Оборудование предприятий общественного питания» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;</li><li>- обладать практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;</li><li>- владеть методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;</li><li>- находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- характеристика основных типов предприятий общественного питания</li><li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства</li><li>- учет сырья и готовых изделий на производстве</li><li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования</li><li>- правила их безопасного использования</li><li>- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	-
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	30
Промежуточная аттестация в форме экзамена	-

## 2.2. Содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>			
Тема 1.1 Детали машин	Содержание учебного материала		
	1 Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин. Понятие о передачах. Машины и механизмы.	2	ОК 01 - ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся: Подготовка докладов по теме: 1. Основные принципы стандартизации в машиностроении; 2. Типы и детали соединений; 3. Структура машин и механизмов.	2	ОК 01 - ОК 09
Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод	Содержание учебного материала.		
	1. Понятие об электрических устройствах для выключения и включения электрического оборудования.	2	ОК 01 - ОК 09
	2. Основные типы электроприводов.		
	3. Понятие о типах аппаратов защиты.		
Самостоятельная работа обучающихся. Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся. Подготовка докладов по теме: 1. Информации о причинах возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания. 2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты.	2	ОК 01 - ОК 09	

Тема 1.3.  Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Содержание учебного материала.			
	1.	Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	2	ОК 01 - ОК 09
	2.	Понятие об узлах машины.		
	3.	Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.		
	Практическое занятие 1: Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности.		2	ОК 01 - ОК 09
Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся: 1. Подготовка доклада по теме: 1.1. «Опасные зоны машин и механизмов»; 1.2. «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности»; 1.3. «Технические характеристики универсальных приводов»; 1.4. «Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов». 2. Создание презентации по темам: 2.1. «Универсальные приводы. Устройство, назначение, правила безопасного использования».		2		
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала			
	1.	Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.	2	ОК 01 - ОК 09
	2.	Основные сведения о протирочных машинах.		
	3.	Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК -250, КНН 600. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.		
	4.	Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности овощерезательных машин МРО 200. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.		
	Практическое занятие 2: Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протиро-резательной машины МП 800. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.		2	ОК 01 - ОК 09
Самостоятельная работа обучающихся:		2		

	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление кроссворда по теме: <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. «Машины для обработки овощей»;</li> </ol> </li> <li>2. Подготовка доклада по теме: <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования».</li> </ol> </li> </ol>		
<p>Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы</p>	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы.	2	ОК 01 - ОК 09
	2. Основные механизмы к универсальному приводу		
	3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки МИМ 82 и МИМ 105. Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение.		
	4. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыхлительной машины МРМ 15 и МС 19-1400. Определить последовательность сборки мясорыхлительной машины и сменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач.		
	Практические занятия 3 и 4:	4	ОК 01 - ОК 09
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформовочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформовочной машины, освоение техники безопасности.</li> <li>2. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности сменного механизма МС 8-150. Определить последовательность сборки МС 8-150, освоение техники безопасности.</li> <li>3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности рыбоочистительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.</li> </ol>		
<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление кроссворда по теме: <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы».</li> </ol> </li> <li>2. Подготовка доклада по теме: <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного</li> </ol> </li> </ol>	2	ОК 01 - ОК 09	



	использования». 3. Создание презентации по теме: 3.1. «Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение, правила безопасного использования». 3.2. «Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство, правила безопасного использования». 3.3. «Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования».		
Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала.		2
	1. Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП 11-1.	2	ОК 01 - ОК 09
	2. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИК -60.		
	3. 1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования просеивательной машин МПМ 800.		
	4. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестомесильной машины ТММ 1; МТМ -15. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности.		
	Практическое занятие 5 1. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестораскаточной машины МРТ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности	2	ОК 01 - ОК 09
	Практическое занятие 6 2. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности взбивальной машины МВ 35, МВ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Подготовка докладов по темам: 1.1. «Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;	2		

	<p>1.2. «Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»;</p> <p>1.3. «Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности».</p> <p>2. Создание презентации по теме:</p> <p>2.1 «Машины для приготовления и обработки теста».</p>		
<p>Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>	Содержание учебного материала		2
	1. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы хлеборезательной машины МРХ -200. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	2	ОК 01 - ОК 09
	<p>Практическое занятие 7</p> <p>1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРГ -300А. Освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.</p>	2	ОК 01 - ОК 09
	<p>Самостоятельная работа.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <p>1.1. «Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов».</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Устройство, обеспечивающие безопасность работы машин для нарезки хлеба»;</p> <p>2.2. «Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов»;</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.</p>	2	
<p>Тема 1.8. Посудомоечные машины.</p>	Содержание учебного материала	4	2
	1. Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин.	1	ОК 01 - ОК 09
	<p>2. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>1.Кассовые аппараты</p>	1	ОК 01 - ОК 09
		2	

	2. Особенности устройства основных узлов электронных контрольно-кассовые машины»			
Тема 1.9. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование	Содержание учебного материала.			2
	1.	Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	2	ОК 01 - ОК 09
	2.	Основные сведения о весах механических.		
	3.	Основные сведения о весах электронных.		
	4.	Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.		
Самостоятельная работа. Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Написание докладов по темам: 1.1. «Устройство и эксплуатации циферблатных весов»; 1.2. «Устройство и эксплуатации электронных весов»; 1.3. «Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами». 2. Создание презентаций по темам: 2.1. Весы. 2.2. Кассовые аппараты		2	ОК 01 - ОК 09	
Раздел 2 Тепловое оборудование				
Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.	Содержание учебного материала.		2	ОК 01 - ОК 09
	1.	Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании	2	ОК 01 - ОК 09
	2.	Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250		
	Практическое занятие 8: 1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7. Освоение техники безопасности.		2 2	ОК 01 - ОК 09

	Практическое занятие 9: Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2.		
	Самостоятельная работа. Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Составление кроссвордов по темам: 1.1. «Пищеварочные котлы»; 1.2. «Пароварочные аппараты». 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования»; 3. Создание презентаций по темам: 3.1. «Классификация варочного оборудования».	2	
Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование	Содержание учебного материала.		2
	1. Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционнo модулированной СЭСМ 0,2; Сковорода электрическая с коственным обогревом СКЭ -0,3;	2	ОК 01 - ОК 09
	2. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭ 1. Решение ситуационных задач возможные неисправностей электросковород, их устранение.		
	Практические работы 10		ОК 01 - ОК 09
	1. Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционнo-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Практические работы 11. Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционнo-модулированного и шкафа жарочного электрического секционнo-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Составление кроссвордов по темам: 1.1. «Электрические сковороды и фритюрницы»; 1.2. «Пекарные и кондитерские шкафы». 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Настольное жарочное оборудование»; 2.2. «Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарном оборудовании».	2	

	3. Создание презентаций по темам: 3.1. «Виды жарочного оборудования»; Вопросы для самостоятельной работы: 1. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда шашлычной печи. 2. Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40. 3. Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.		
Тема 2.3 Многофункционально е, универсальное тепловое и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2
	1. Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи. Выбор режима работы	2	ОК 01 - ОК 09
	2. Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования.		
	3. Определить и изучить устройство электрических секционно - модулированных плит. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М.		
	4. Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		
Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Составление кроссвордов по темам: 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Кипятильники. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда»; 2.2. «СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда». 3. Создание презентаций по темам: 3.1. «Водогрейное оборудование»; 3.2. «Виды варо-жарочного оборудования. Плиты». Вопросы для самостоятельной работы: 1. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда. 2. Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.	2	ОК 01 - ОК 09	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	
	1. Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.	2	ОК 01 - ОК 09
	2. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита		

Оборудование для раздачи пищи	для I блюд МЭСМ 3.		
	3. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.		
	Практические занятия 12 и 13: 1. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60. 2. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки раздаточной тепловой электрической модулированной СРТЭСМ.	4	ОК 01 - ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Написание докладов по темам: 1.1. «Особенности аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии»; 1.2. «Термостаты, тепловые шкафы и стойки»; 2. Создание презентаций по темам: 2.1. «Классификация оборудования для раздачи пищи».	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала.	2	
	1. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты.		
	Практическое занятие 14	2	
	1. Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-0,6; ШХ-1,2. 2. Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6; КХС 2-6. Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования. Практическое занятие 15 1. Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации. 2. Изучить и определить устройство, назначение льдогенератора ЛГ -10М. Отработка правил эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление кроссворда по теме: 1.1 «Холодильное оборудование». 2. Написание доклада по теме:	2	

	<p>2.1.«Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности»;</p> <p>2.2. «Способы охлаждения».</p> <p>3. Создание презентации по теме:</p> <p>3.1 «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности».</p>		
Тема 3.2. Охрана труда и техника безопасности	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Инструктажи по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.</p>	2	ОК 01 - ОК 09
Всего		90	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Общепрофессиональных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры с доступом к сети Интернет;
- комплект учебников, сборники задач, ситуаций, тестовых заданий;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты).
- мультимедийные презентации лекционного материала.
- проектор, экран;
- принтер;
- сканер
- комплект калькуляторов.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с
2. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования//В.В. Усов. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торгового и общественного питания: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования?М.И. ботов, В.Д. Елхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.
4. Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2006.
5. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.
6. Елхина В.Д. Механическое обурудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф образования/В.Д. Елхина - 4 –е изд., доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-336с.
7. Здобнов А.И. и др. сборник рецептов блюд и кулинарных изд.:для предприятий общественного питания-к.:а.с.к. 2006-656с.
8. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 20014.-128с.



### 3.2.2. Электронные издания:

1. <http://search.photo.qip.ru> – ассортимент мясорубок
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
3. <http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристика основных типов предприятий общественного питания</li> <li>– принципы организации кулинарного и кондитерского производства</li> <li>– устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования</li> <li>– прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• находит и использует необходимую правовую и нормативную базу контроля качества;</li> <li>• использует актуальные методы контроля кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>• грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике.</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• письменного/устного опроса;</li> <li>• тестирования;</li> <li>• самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отчет по практическому занятию;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- защита доклада.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• письменных/устных ответов;</li> <li>• тестирования и т.д.</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;</li> <li>- обладать практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;</li> <li>- владеть методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;</li> <li>- находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирает необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>– обслуживает основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– производит мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.</li> </ul>	