

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

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол от «05» 09 2016г.
№ 14

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф.И. Исламгалиев
Приказ № 10/09 от «05» 09 2016г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11. Оборудование предприятий общественного питания
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения)**

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

Разработчик:

, преподаватель _____ / _____ /

Рассмотрена на заседании методической комиссии, протокол № 14
« 05 » 09 2016 г.

Председатель: _____

Согласовано заместитель по учебной работе _____ /Субботина И.Н./
« 05 » 09 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части реализации вариативной части 19.02.10 Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в отрасли «Технология продукции и организация общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:
Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	12
теоретические занятия	6
практические занятия	6
Самостоятельная работа	99
Итоговая аттестация:	Дифференцированный зачет

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы: Программа ОП.11 «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 10.02.10.Технология продукции общественного питания(заочная форма обучения).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ОП 11. «Оборудование предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять разные виды оборудования в организациях общественного питания;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно – правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часа;
самостоятельной работы обучающегося 99 час.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1.	2.	3.	4.
Раздел Механическое оборудование			
Тема 1.1 Детали машин	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин</p> <p>. Понятие о передачах. Машинны и механизмы.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <p>Подготовка доклада по теме:</p> <p>1. Основные принципы стандартизации в машиностроении;</p> <p>2. Типы и детали соединений;</p> <p>3. Структура машин и механизмов.</p>	1	2
Тема 1.2 Электроисловые аппараты и электропривод	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Понятие об электрических устройствах для включения и включения электрического оборудования.</p> <p>2. Основные типы электроприводов</p> <p>3. Понятие о типах аппаратов защиты.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся.</p> <p>Подготовка докладов по теме:</p> <p>1. Информации о причинах возникновения и последствий действий токов перегрузки и токов короткого замыкания.</p> <p>2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты</p>	1	

7

Тема 1.3.	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Понятие об олах машин</p> <p>3. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.</p> <p>Практические занятия 1:</p> <p>Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <p>1. Подготовка доклада по теме:</p> <p>1.1. «Опасные зоны машин и механизмов»;</p> <p>1.2. «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности»;</p> <p>1.3. «Технические характеристики универсальных приводов»;</p> <p>1.4. «Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов».</p> <p>2. Создание презентации по темам:</p> <p>2.1. «Универсальные приводы. Устройство, назначение, правила безопасного использования».</p>	1
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.</p> <p>2. Основные сведения о пластичных машинах.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Практические занятия 2:</p> <p>Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протиро-режательной машины МП 850. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.</p>	2
		1

8

<p>Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся: 1. Составление кроссворда по теме: 1.1. «Машины для обработки овощей»; 2. Подготовка доклада по теме: 2.1. «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования».</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы</p>	<p>2</p>	<p>6</p>
<p>Содержание учебного материала</p>	<p>1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. 2. Основные механизмы к универсальному пиловоду 3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности маторубки МИМ 82 и МИМ 105. Определить последовательность сборки маторубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неполадки маторубки, их устранение. 4. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности маторубочной машины МРМ 15 и МС 19-1400. Определить последовательность сборки маторубочной машины и оменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач.</p>	<p>2</p>
<p>Практические занятия 3 и 4:</p>	<p>1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформовочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформовочной машины, освоение техники безопасности. 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. 3. Изучить и определять устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности рыбоочистительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.</p>	<p>6</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление кроссворда по теме: 1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы». 2. Подготовка доклада по теме:</p>	<p>6</p>	<p>9</p>

<p>2.1. «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного 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».</p>	<p>2</p>	<p>6</p>
<p>Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сырья</p>	<p>2</p>	<p>6</p>
<p>Содержание учебного материала</p>	<p>1. Основные сведения о механизмах процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП 1-1. 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.</p>	<p>2</p>
<p>Практические занятия 5</p>	<p>1. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестораскаточной машины МРТ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности Практические занятия 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 неисправности маторубки, их устранение.</p>	<p>6</p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Подготовка доклада по теме: 1.1. «Виды тестомесильных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;</p>	<p>6</p>	<p>10</p>

<p>Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>	<p>1.2. «Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»; 1.3. «Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»; 2. Создание презентации по теме: 2.1. «Машины для приготовления и обработки теста».</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы хлебопекарной машины МРХ -200. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования</p> <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 возможных неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам: 1.1. «Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов»; 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Устройство, обеспечивающее безопасность работы машин для нарезки хлеба»; 2.2. «Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов»; 3. Создание презентаций по темам: 3.1. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.</p>	2	-	6	1	-	-	-	-
<p>Тема 1.8. Посудомоечные машины.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин. 2. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины. Самостоятельная работа. 1. Классовые аппараты 2. Особенности устройств основных узлов электронных контрольно-кассовых машин»</p>	2	4	-	-	-	-	-	-

<p>Тема 1.9. Весомерительные и контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Классификация весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы. 2. Основные сведения о весах механических. 3. Основные сведения о весах электронных. 4. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Написание докладов по темам: 1.1. «Устройство и эксплуатация цифровых весов»; 1.2. «Устройство и эксплуатация электронных весов»; 1.3. «Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами». 2. Создание презентаций по темам: 2.1. Весы. 2.2. Классовые аппараты</p> <p>Раздел 2 Тепловое оборудование</p> <p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования парового оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. 2. Классификация паровых аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250</p> <p>Практическое занятие 8.</p> <p>1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7 Освоенные техники безопасности. Практическое занятие 9. Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2.</p>	-	6	1	-	-	-	-	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

<p>Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно-пекарное оборудование</p>	<p>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».</p> <p>1. Общие сведения о скороварках, фритюрницах. Классификация скороварок. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности скороварды электрической секционно модулированной СЭСМ 0.2; Скороварка электрическая с костяным обмоточным СЭС -0.3; 2. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации скороварды электрической СЭ 1. Решение ситуационных задач возможные непонимания электросколов, их устранение.</p> <p>Практические работы 10</p> <p>1. Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Практические работы 11 Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционно-модулированного и шкафа жарочного электрического секционно-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Составление кроссвордов по темам: 1.1. «Электрические скоровары и фритюрницы»; 1.2. «Пекарные и кондитерские шкафы»; 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Настольное жарочное оборудование»; 2.2. «Приборы автоматического регулирования тепловых режимов в жарочно-пекарном оборудовании»; 3. Создание презентаций по темам: 3.1. «Виды жарочного оборудования»; 3.2. «Виды варочно-жарочного оборудования».</p>	6	-	2
---	--	---	---	---

<p>Тема 2.3 Многофункциональное универсальное тепловое и варочное оборудование</p>	<p>1. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда шашлычной печи. 2. Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40. 3. Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи. Выбор режима работы. 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. Волокнистое оборудование. Классификация волокнистого оборудования. Определить и изучить устройство катильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по темам: 1. Составление кроссвордов по темам: 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Катильники. 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. «Волокнистое оборудование»; 3.2. «Виды варо-жарочного оборудования. Плиты».</p> <p>Вопросы для самостоятельной работы: 1. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда. 2. Пароконвектомы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования. Содержание учебного материала</p> <p>1. Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. 2. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для блед. МЭСМ 3. 3. Общие сведения о издаточных линиях самообслуживания.</p> <p>Оборудование для раздачи пищи</p> <p>1. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии</p>	-	6	2
--	---	---	---	---

<p>(маркиль). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МЭЭ – 43; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.</p> <p>2. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки заданной тепловой электрической модулированной СРГЭСМ.</p> <p>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 задачи пищи».</p> <p>Радел 3. Холодильное оборудование Содевание учебного материала. 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.</p> <p>Практическое занятие 14 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.</p> <p>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.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление кроссворда по теме: 1.1. «Холодильное оборудование». 2. Написание доклада по теме. 2.1. «Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности»; 2.2. «Способы охлаждения». 3. Создание презентаций по теме: 3.1. «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника</p>	<p>6</p> <p>2</p>
--	-------------------

<p>Тема 3.2. Охрана труда и техника безопасности</p>	<p>бзопасности.</p> <p>Содержание учебного материала. Охрана труда как широкой комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Ответственность за травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.</p>	<p>2</p> <p>2</p>
--	--	-------------------

Итоговая аттестация:

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – обязательный (указание далее изученных объектов, сайтов);
- 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 минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие:

- кабинета социально-экономических дисциплин;
- читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место 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 обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стр. - 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., стр. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.

Дополнительные источники:

1. 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.
- 2.Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2006.
3. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.

Елхина В.Д. Механическое оборудование 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.

4. Елхина В.Д. Механическое оборудование 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.

5.Здобнов А.И. и др. Сборник рецептов блюд и кулинарных изд.для предприятий общественного питания-к.а.с.к. 2006-656с.

6. Лазерсон И. Классические этюды: Рецептура европейской кухни. – СПб.: Питер, 2007.

7. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 128с.

8. Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2007-608с. - (Основы кулинарного мастерства).

Интернет-ресурсы:

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

Видео ролики:

1. http://www.youtube.com/watch?v=zFVKTC_BRaE– принципы работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JZw0UJeeQ_9u&feature=related-принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related>-принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVzhz88C8> – конструкция МОК
5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg> 6. Работа картофелечистки CE 570 на www.youtube.com
7. <http://www.youtube.com/watch?v=i-OCsWNH7Q>
- 8.<http://yandex.ru/video/search?filmId=ri0UjK5iUXI&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D0%8F%D0%82%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B09><http://yandex.ru/video/search?filmId=TeHMjKT99xc&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D0%8F%D0%82%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D010>
http://yandex.ru/video/search?filmId=iT4FYFfUXI&text=%D1%82%D0%85%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D0%B0&_sa=1

- Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

http://www.edu.ru/db/portals/sites/portal_page.html

- Федеральный портал «Российское образование»www.edu.ru

- Федеральный портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
- Федеральный портал «Социально-гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
- Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>

Законодательные документы (печатные издания):

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&rk=&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://ozpr.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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://ohranatuda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Мининтерств (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е. Б. Мрыхина. - М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М. 2012. - 176 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование; - защита доклада.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практической работ. - тестирование.
Знания:	Входной контроль: -тестирование.
характеристика основных типов предприятий общественного питания	Текущий контроль: - тестирование; - графический диктант. Рубежный контроль: -отчет по практическому занятию.

принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - графический диктант; - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
учет сырья и готовых изделий на производстве	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
правила их безопасного использования	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
виды задачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
Итоговая аттестация: экзамен	