

300 41

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 «23» 06 2017г.
№ 7



Ф.Г. Исламгалиев
06 2017г.

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

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**

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

Разработчик:

Оверченко А.А., преподаватель _____ / _____ /

Рассмотрена на заседании методической комиссии, протокол № 7
« 23 » 06 2017 г.

Председатель: _____

Согласовано заместитель по учебной работе _____ /Субботина И.Н./
« 23 » 06 2017 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.

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. 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.

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 90 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;
самостоятельной работы обучающегося 30 час.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 90 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе: | 60 |
| теоретические занятия | 30 |
| практические занятия | 30 |
| Самостоятельная работа | 30 |
| Итоговая аттестация: | Дифференцированный зачет |

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>2. Типы и детали соединений. Машин и механизмы.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <p>Подготовка докладов 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> | 2 | 2 |
| Тема 1.2 Электроскопые аппараты и электропривод | <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие об электрических устройствах для включения и выключения 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 последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания.</p> <p>2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты</p> | 2 | 2 |

7

| Тема 1.3. | Содержание учебного материала. | 2 |
|---|--|---|
| Общие сведения о механическом оборудовании, Универсальный привод. | <p>1. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Понятие об узлах машин.</p> <p>3. Универсальные приводы, их назначение, принцип действия.</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> | 2 |
| 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 протирочных 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 ошечерезательных 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 800. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> | 2 |

8

| | |
|---|---|
| <p>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> | 2 |
| <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. 2. Основные механизмы к универсальному приводу 3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности маторубки МДМ 82 и МДМ 105. Определить последовательность сборки маторубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей 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 сменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач. | 2 |
| <p>Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы</p> <p>Практические занятия 3 и 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформочной 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 определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности рыбобичствительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности. | 4 |
| <p>Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление кроссворда по теме. 1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы». 2. Подготовка доклада по теме: 2.1. «Уттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования». 3. Создание презентации по теме:</p> | 2 |

9

| | |
|--|---|
| <p>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 котлетоформочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования».</p> | 2 |
| <p>Содержание учебного материала.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МКК-60. 3. 1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования просеивательной машины МПМ 800. 4. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестомесильной машины ТММ 1; МТМ 1;5. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. | 2 |
| <p>Тема 1.6. Машины для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сыра</p> <p>Практическое занятие 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности вальмовой машины МВ 35; МВ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей маторубки, их устранение. | 2 |
| <p>Самостоятельная работа обучающихся: Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Подготовка докладов по темам: 1.1. «Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации». 1.2. «Вальмовые механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности».</p> | 2 |

10

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|
| <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> | | | | | 2 |
| <p>Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</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>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>Самостоятельная работа.</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> | <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 |
| <p>Тема 1.8. Посудомоечные машины.</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>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>Самостоятельная работа.</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> | <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 |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|
| <p>Тема 1.9. Воскоммерческое и контрольно-кассовое оборудование</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>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация весоземлемительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.</p> <p>2. Основные сведения о весах механических.</p> <p>3. Основные сведения о весах электронных.</p> <p>4. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.</p> | <p>Самостоятельная работа.</p> <p>1. Написание доклада по темам:</p> <p>1.1 «Устройство и эксплуатация шифроблатных весов»;</p> <p>1.2 «Устройство и эксплуатация электронных весов»;</p> <p>1.3. «Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами».</p> <p>2. Создание презентаций по темам:</p> <p>2.1. Весы.</p> <p>2.2. Кассовые аппараты</p> | <p>Раздел 2 Тепловое оборудование</p> | 2 |
| <p>Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.</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>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>Самостоятельная работа.</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> | <p>Практическое занятие 8:</p> <p>1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7. Освоение техники безопасности.</p> <p>Практическое занятие 9: Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ-2.</p> | 2 |
| <p>Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.</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>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>Самостоятельная работа.</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> | <p>Практическое занятие 8:</p> <p>1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7. Освоение техники безопасности.</p> <p>Практическое занятие 9: Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ-2.</p> | 2 |

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:

- 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 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. 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.

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

Видео ролики:

1. http://www.youtube.com/watch?v=zVVKTC_BRaE– принцип работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JzwQUuec_9e&feature=related– принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PteAA&feature=related>– принцип работы картофелеочистительной 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-OCsWH7Q>
8. <http://yandex.ru/video/search?filmid=rlouJx5IUxI&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B09>. <http://yandex.ru/video/search?filmid=TeHMjKTb9xc&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D010>. <http://yandex.ru/video/search?filmid=ITx4FYFuXU&text=%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%BD%D0%BD%D0%808>. =1415792965777&safetv=1

- Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

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

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

тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | 1 | 2 | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|---|
| 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: характеристика основных типов предприятий общественного питания | | | Входной контроль: - тестирование. 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; |

- Федеральный правовой 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. от 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://rgazvo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&id=102063865&dk=&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://ozprp.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://ohgapatruda.ru/ot_biblio/logmativ/data_logmativ/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 Министрств (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.Мрыкина. - 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,

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов. |
| учет сырья и готовых изделий на производстве | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - графический диктант; - тестирование. <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчет по практическому занятию; - тестирование. |
| устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - графический диктант; - тестирование. <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов. |
| правила их безопасного использования | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - графический диктант; - тестирование. <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - отчет по практическому занятию. |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - тестирование. <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отчет по практическому занятию. |
| Итоговая аттестация: экзамен | |