

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.10 Техническое оснащение предприятий
общественного питания**
по специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
форма обучения: **очная**

Москва-2018

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной цикловой
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

Разработчик: Воронина Т.Ч, преподаватель МТКП

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина является общепрофессиональной дисциплиной и относится к профессиональному циклу.

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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося		часов
включая:		
обязательная аудиторная учебная нагрузка	47	часов
самостоятельная работа	38	часов
консультации	4	часов
ВСЕГО	89	часов

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	89
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	47
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося всего	38
в том числе:	
1. Составление кроссвордов;	10
2. Написание докладов;	10
3. Создание презентаций;	10
4. Самостоятельная работа над вопросами не изучаемыми на занятиях	8
Консультация	4
Промежуточная аттестация в 3-м семестре в форме экзамена	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Механическое оборудование				
Тема 1.1 Детали машин	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Понятие о деталях машин и материалах		
	2.	Основные принципы классификации деталей машин		
	3.	Понятие о передачах. Машины и механизмы		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка докладов по теме: 1. Основные принципы стандартизации в машиностроении; 2. Типы и детали соединений; 3. Структура машин и механизмов.		2	
Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие об электрических устройствах для включения и включения электрического оборудования.		
	2.	Основные типы электроприводов.		
	3.	Понятие о типах аппаратов защиты.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов по теме: 1. Информации о причинах возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. 2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты			
Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.		
	2.	Понятие об узлах машины.		
	3.	Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.	2	
	Практические занятие: 1. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности.			
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка доклада по теме:		2	

	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».			
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.		
	2.	Основные сведения о протирачных 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.	2	
	Практические занятия:			
	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.			
Самостоятельная работа обучающихся:		2		
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»				
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала		2	2
	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 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:		
		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 определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности рыбоочистительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.	4	
		Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление кроссворда по теме: 1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы». 2. Подготовка доклада по теме: 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».	2	
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.	Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИК -60.	2	
	3.	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 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 взбивальной машины МВ 35, МВ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка докладов по темам: 1.1. «Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»; 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».		2	
Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	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	
	Практические занятия 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.		2	
	Самостоятельная работа. 1. Составление кроссвордов по темам: 1.1. «Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов». 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Устройство, обеспечивающие безопасность работы машин для нарезки хлеба»; 2.2. «Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов»;		2	

	3. Создание презентаций по темам: 3.1. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.		
Тема 1.8. Посудомоечные машины.	Содержание учебного материала	2	2
	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. Кассовые аппараты 2. Особенности устройства основных узлов электронных контрольно-кассовых машин»	2	
Тема 1.9. Весомизмерительное и контрольно-кассовое оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификации весомизмерительного 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.		
	Самостоятельная работа. 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	
Раздел 2. Тепловое оборудование		30	
Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	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. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250		
	Практическое занятие: 1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7. Освоение техники безопасности.	2	

	2. Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2.			
	Самостоятельная работа. 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»;		4	
Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционно модулированной СЭСМ 0,2; Сковорода электрическая с коственным обогревом СКЭ -0,3;		
	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		2	
	1.Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. 2.Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционно-модулированного и шкафа жарочного электрического секционно-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся: 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». 3. Создание презентаций по темам: 3.1. «Виды жарочного оборудования»; Вопросы для самостоятельной работы: 1. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда шашлычной печи.		4	

	2. Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40. 3. Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.		
Тема 2.3 Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	2
	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. 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: 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.	4	
Тема 2.4 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	2	2
	1. Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.		
	2. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для I блюд МЭСМ 3.		
	3. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.		
	Практические занятия: 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	2	

	электрической модулированной СРТЭСМ.		
	Самостоятельная работа обучающихся: 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».	4	
Раздел 3. Холодильное оборудование		7	
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.	1	
	Практическое занятие		
	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. 3. Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации. 4. 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: 2.1 «Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности»; 2.2. «Способы охлаждения». 3. Создание презентации по теме: 3.1 «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности».	4	
Консультации		4	
Всего		89	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», кабинета информационных технологий, библиотеки с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- столы, стулья, доска, стол;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты по темам;
- планшеты.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

Механическое оборудование:

- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина;
- универсальный привод со сменным механизмом;
- мясорубка;
- сменный механизм МРМ;
- тестомесительная машина;

Тепловое оборудование:

- электроплиты;
- шкаф пекарский;
- микроволновая печь;
- мармиты для 1 и 2 блюд;
- водогрейное оборудование;

Холодильное оборудование:

- камеры холодильные низкотемпературные;
- камеры холодильные среднетемпературные;
- холодильные шкафы.

Материально – техническая база социальных партнеров – предприятий общественного питания: торговая группа «Ижтрейдинг».

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
1	Основные источники
1.1	Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное обр.) ISBN 978-5-8199-0501-2 http://znanium.com/bookread2.php?book=484856
1.2	Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Обложка) ISBN 978-5-8199-0581-4 http://znanium.com/bookread2.php?book=443909
II	Дополнительные источники
2.1	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.
2.2	Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2016.
2.3	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.
2.4	Здобнов А.И. и др. сборник рецептур блюд и кулинарных изд.:для предприятий общественного питания-к.:а.с.к. 2016-656с.
2.5	Лазерсон И. Классические этюды: Рецептура европейской кухни. – СПб.: Питер, 2014.
2.6	Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2014.-128с.
2.7	Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: уеб. пособие для студ. сред. проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2015-608с. - (Основы кулинарного мастерства).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Ворониной Т.Ч.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является экзамен.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
определять разные виды оборудования в организациях общественного питания	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование; - защита доклада.
обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
оценивать эффективность его использования	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практической работ; - тестирование.
Знания:	Входной контроль: -тестирование.

новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли	Текущий контроль: - тестирование; - графический диктант. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования	Текущий контроль: - графический диктант; - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование.
основы нормативно – правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.