

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.07 Техническое оснащение организаций
общественного питания и охрана труда**

по специальности: **43.02.01 «Организация обслуживания в
общественном питании»**

форма обучения: **очная**

2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной (цикловой) комиссией
«Ресторанно-гостиничного бизнеса»
Протокол № 01
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой комиссии



Н.Б.Летникова

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
по специальности среднего
профессионального образования 43.02.01
Организация обслуживания в общественном
питании

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



/ Е.Н. Махиненко/

Подпись

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): __Воронина Т.Ч. преподаватель МТКП__

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

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.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.

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

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

Менеджер должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

-соблюдать правила охраны труда;

-предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

-использовать противопожарную технику;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

-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 в организациях общественного питания;

-принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося	104	часа
включая:		
обязательна аудиторная учебная нагрузка	68	часов
самостоятельная работа	30	часов

консультации	6	часов
ВСЕГО	104	часа

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося всего	
в том числе:	30
1. Составление кроссвордов;	2
2. Написание докладов;	10
3. Создание презентаций;	10
4. Самостоятельная работа над вопросами не изучаемыми на уроке	8
Консультация	6
Итоговая аттестация: Диф.зачет	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Механическое оборудование		56	
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 выключения и включения электрического оборудования.		
	2. Основные типы электроприводов.		
	3. Понятие о типах аппаратов защиты.		
Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов по теме: 1. Информации о причинах возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания. 2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты		2	
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.		
Практические занятия: 1. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники		2	

	безопасности.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</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	Содержание учебного материала		2
	1. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.		
	2. Основные сведения о протирочных машинах.		
	3. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК -250, КНН 600. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.	4	
	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 неисправности.		
	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.	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Составление кроссворда по теме:</p> <p>1.1. «Машины для обработки овощей»;</p> <p>2. Подготовка доклада по теме:</p> <p>2.1. «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования»</p>	2	
Тема 1.5. Машины для обработки мяса	Содержание учебного материала		4
	1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы.		
	2. Основные механизмы к универсальному приводу		2

и рыбы	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:		4	
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.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		2	
	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»		
Тема 1.6. Машины для приготовления	Содержание учебного материала		4	2
1.	Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов.			

и обработки теста; для подготовки кондитерского сырья		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.		
	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 хлебрезательной машины МРХ -200. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	4	
	Практические занятия		2	

	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.		
	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»; 3. Создание презентаций по темам: 3.1. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.	2	
Тема 1.8. Посудомоечные машины.	Содержание учебного материала		2
	1. Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин. 2. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины.	2	
	Самостоятельная работа. 1.Кассовые аппараты 2. Особенности устройства основных узлов электронных контрольно-кассовые машины»	2	
Тема 1.9. Весоизмерительное и контрольно- кассовое оборудование	Содержание учебного материала.		2
	1. Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	2	
	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		

	2.2. Кассовые аппараты		
Раздел 2 Тепловое оборудование		28	
Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание учебного материала.		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. Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2.		
Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала		2
	1.	Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической 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		
	1. Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		

	2. Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционномодулированного и шкафа жарочного электрического секционномодулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <p>1.1. «Электрические сковороды и фритюрницы»;</p> <p>1.2. «Пекарные и кондитерские шкафы».</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Настольное жарочное оборудование»;</p> <p>2.2. «Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарном оборудовании».</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. «Виды жарочного оборудования»;</p> <p>Вопросы для самостоятельной работы:</p> <p>1. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда шашлычной печи.</p> <p>2. Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40.</p> <p>3. Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.</p>	2	
Тема 2.3 Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2
	1. Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи. Выбор режима работы		
	2. Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования.		
	3. Определить и изучить устройство электрических секционномодулированных плит. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М.	4	
	4. Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Кипятильники. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда»;</p> <p>2.2. «СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда».</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. «Водогрейное оборудование»;</p>	2	

	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.		
Тема 2.4 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	4	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 электрической модулированной СРТЭСМ.	2	
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».	2		
Раздел 3. Холодильное оборудование		14	
Тема 3.1. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала.	2	2
	1. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты.		
	Практическое занятие 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	2	

	эксплуатации. 4. Изучить и определить устройство, назначение льдогенератора ЛГ -10М. Отработка правил эксплуатации.		
	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	
Тема 2.5 Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктажи по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.	6	2
Консультации		6	
Всего		104	

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 «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», 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.

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

№ п/п	Наименование учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Основные источники
1.1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование) http://znanium.com/catalog/product/952157
1.2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование) http://znanium.com/catalog/product/978346
1.3	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. http://znanium.com/catalog/product/942771
II	Дополнительные источники
2.1	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	Оборудование предприятий общественного питания, Беляев М.И.- М.: Экономика, 2016г
2.3	Механическое оборудование предприятий общественного питания. Богачев М.К. и др. - М.: Экономика, 2016г.
2.4	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
2.5	Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2014.-128с.
2.6	Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: уеб. пособие для студ. сред. проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2017-608с. - (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 дифференцированный зачет.

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 вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование; - защита доклада.
соблюдать правила охраны труда	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
использовать противопожарную технику	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
Знания:	Входной контроль: -тестирование.
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	Текущий контроль: - тестирование; - графический диктант. Рубежный контроль: -отчет по практическому занятию.

<p>основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания</p>	<p>Текущий контроль: - графический диктант; - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.</p>
<p>принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний</p>	<p>Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование.</p>