

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

Утверждаю

Заместитель директора

по учебной работе

_____ Е.Л. Семеновых

«_____» _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 12. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384), базовый уровень подготовки и приказом Министерства образования Кировской области «Об утверждении региональных требований к вариативной составляющей ОПОП СПО в Кировской области» № 5 – 1145 от 26.12.15 г.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»
Разработчик: Л.Р. Мубаракшина - преподаватель

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № _____ от «_____» _____ 2020 г.
Председатель: _____ Н.И.Хворова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания является частью вариативной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося всего	50
Итоговая аттестация: Экзамен	

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	Формируемые ОК и ПК
1	2		3	4	
Раздел 1. Механическое оборудование					
Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании	Содержание учебного материала		2	2,3	ОК 1-9
	1.	Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.			
	2.	Требования к материалам, используемым для изготовления машин.			
	3.	Основные части и детали машин. Понятие о передачах.			
Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электроприводы	Содержание учебного материала.		2	2,3	ОК 1-9
	1.	Понятие об электроприводах			
	2.	Аппараты включения. Аппараты защиты. Аппараты контроля и управления.			
	3.	Техническая документация машин			
	Практическое занятие		2		ПК 1.2 – ПК 5.2
	Исследование механических передач, аппаратов включения, защиты и контроля.				
Тема 1.3. Универсальные приводы.	Содержание учебного материала.		6	2,3	ОК 1-9
	1.	Классификация универсальных приводов.			
	2.	Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.			
	3.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности мясорубки МС2-70			
	4.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности многоцелевого сменного механизма МС 4-7-8-20			
	5.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности сменного механизма для рыхления мяса МС 19-1400			
	6.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности сменного механизма для нарезания вареных овощей МС 18-160			
	7.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику			

		безопасности сменного механизма МС 28-100			
	8.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности соковыжималки МС 3-40			
	9.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности сменного механизма для перемешивания салатов и винегретов МС 25-200			
	10.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности сменных механизмов МС 12-15, МС 10-160			
	11.	Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности сменного механизма для нарезания сырых овощей МС 27-40			
	Практические занятия		4	2,3	ПК 1.2 – ПК 5.2
	Исследование классификации универсальных приводов.				
	Исследование сменных механизмов.				
Тема 1.4. Оборудование для обработки овощей	Содержание учебного материала		4	2,3	ОК 1-9
	1.	Способы очистки овощей.			
	2.	Картофелеочистительные машины.			
	3.	Овощерезательные машины			
	4.	Протирорезачные машины.			
	5.	Поточные линии по переработке овощей.			
	Практическое занятие		2		ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.1- ПК 3.3
	Исследование работы картофелеочистительной машина МОК-250, овощерезательной машины МРО-200. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности Решение ситуационных задач, возможные не исправности.				
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»;		7			
Тема 1.5. Оборудование	Содержание учебного материала		4	2,3	ОК 1-9
	1.	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.			

для обработки мяса и рыбы	2.	Мясорубки. Фаршемешалки.			
	3.	Машины для рыхления масса.			
	4.	Котлетоформовочная машина			
	5.	Рыбоочистительные машины			
	Практическое занятие		2		ПК 1.1-1.3
	Исследование оборудования для обработки мяса и рыбы.				ПК 2.2 ПК 3.4
	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».		6		
Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	Содержание учебного материала.		2	2,3	ОК 1-9
	1.	Принцип работы измельчительных механизмов			
	2.	Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП-11-1			
	3.	Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИК-60			
	4.	Изучить устройство и назначение, принцип работы размолочного механизма МС 12-15, правила эксплуатации и технику безопасности			
	Практическое занятие		2		ПК 4.1 – ПК 5.2
	Исследование работы измельчительных механизмов.				
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка докладов по темам: 1.1. «Виды измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;		2		

Тема 1.7. Оборудование для приготовления теста и полуфабрикатов	Содержание учебного материала.		4	2,3	ОК 1-9
	1.	Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.			
	2.	Просеивательные машины.			
	3.	Тестомесильные машины.			
	4.	Тестораскаточная машина МРТ-60М			
	5.	Взбивательные машины	4		ПК 4.1 – ПК 5.2
	Практические занятия				
	Исследование работы просеивательных и тестомесильных машин.				
	Исследование работы тестораскаточной машины и взбивательных машин.		6		
	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».					
Тема 1.8. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических продуктов	Содержание учебного материала		2	2,3	ОК 1-9
	1.	Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасного использования машин для нарезания хлеба.			
	2.	Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасного использования машин для нарезания гастрономических продуктов.			
	Практическое занятие		2	2,3	ПК 2.1 ПК 4.1
	Исследование работы оборудования для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.				
	Самостоятельная работа:		6		
	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.					
Раздел 2 Тепловое оборудование						
Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании.	Содержание учебного материала.		2	2,3	ОК 1-9	
	1.	Классификация теплового оборудования.				
	2.	Тепловая обработка продуктов.				
	3.	Понятие о теплообмене.				
	4.	Источники теплоты.				
	5.	Мероприятия по экономии топлива.				
Тема 2.2. Пищеварочные котлы и автоклав	Содержание дисциплины:		6	2,3	ОК 1-9	
	1.	Классификация и устройство пищеварочных котлов.				
	2.	Электрические пищеварочные котлы.				
	3.	Назначение газовых пищеварочных котлов				
	4.	Изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации газовых пищеварочных котлов КППГ-160, КППГ-250, КППГ-40М, КППГ СМ-60				
	5.	Изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации паровых пищеварочных котлов КППП-250, КППП-60				
	Практические занятия		6	2,3	ПК 1.1 – ПК 5.2	
	Исследование работы электрических пищеварочных котлов					
	Исследование работы газовых пищеварочных котлов					
	Исследование работы паровых пищеварочных котлов					
Тема 2.3. Пароварочные аппараты	Содержание дисциплины:		2	2,3	ОК 1-9	
	1.	Классификация пароварочных аппаратов				
	2.	Аппараты пароварочные электрические				
	3.	Электрические кофеварки и сосисковарки.	2			ПК 1.1 – ПК 5.2
	Практическое занятие					
	Исследование работы пароварочных аппаратов.					
Тема 2.4 Аппараты для	Содержание дисциплины:		4	2,3	ОК 1-9	
	1.	Общие сведения о сковородах. Классификация сковород. Назначение, устройство,				

жарки выпечки.	и		правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционно модулированной СЭСМ 0,2; Сковорода электрическая с коственным обогревом СКЭ -0,3;			
		2.	Обице сведения о фритюрницах. Классификация фритюрниц Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности ФЭСМ-20, ФНЭ-40, ЖВЭ-720, ВЖШЭ-675			
		3.	Жарочные и пекарные шкафы.			
		4.	Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи. Выбор режима работы			
	Практические занятия			4	2,3	ПК 1.1 – ПК 5.2
	Исследование устройства и правила эксплуатации электрических сковород					
	Исследование устройств и правил эксплуатации: ФЭСМ-20, ШЖЭСМ-2К					
	1.Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. 2.Определить и изучить устройство 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. 2. Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40. 3. Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.			7		
	Тема Варочно- жарочное	2.5.	Содержание дисциплины:		2	2,3
1.			Классификация варочно-жарочного оборудования			
2.			Плиты электрические.			

оборудование	3.	Плиты газовые.			
	Практическое занятие		2		ПК 1.1 – ПК 5.2
	Исследование работы варочно-жарочного оборудования.				
Тема 2.6. Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2	2,3	ОК 1-9
	1.	Классификация водогрейного оборудования			
	2.	Кипятильники			
	3.	Водонагреватели			
	Практическое занятие		2	2,3	ПК 1.1 – ПК 5.2
	Исследование водогрейного оборудования				
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Составление кроссвордов по темам: 2. Написание докладов по темам: 2.1. «Кипятильники. 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. Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.		6		
Тема 2.7 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		2	2,3	ОК 1-9
	1.	Классификация оборудования для раздачи пищи			
	2.	Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности			
	3.	Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.			
	Практическое занятие		2		ПК 1.1 – ПК 5.2
	Исследование оборудования для раздачи пищи.				
	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».		6		

Раздел 3. Холодильное оборудование					
Тема 3.1. Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала.		4	2,3	ОК 1-9
	1.	Общие сведения о холодильном оборудовании			
	2.	Способы охлаждения			
	3.	Холодильные машины			
	4.	Холодильные прилавки и витрины			
	5.	Льдогенераторы			
	Практическое занятие		2	2,3	ПК 1.1 – ПК 5.2
	Исследование холодильного оборудования				
	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».		6		
Тема 3.2. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала.		6	2,3	ОК 1-9
	1.	Законодательство по охране труда и технике безопасности.			
	2.	Организация работы по охране труда. Производственные травмы.			
	3.	Первая помощь при несчастных случаях на производстве.			
	4.	Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.			
	5.	Общие правила эксплуатации электрооборудования и основные требования техники безопасности			
	6.	Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда			
Раздел 4.			4	2	ОК 1-9

Оборудование зарубежных производите- лей	1.	Универсальные приводы.			<i>ПК 1.1 – ПК 5.2</i>
	2.	Электромясорубки и куттеры.			
	3.	Картофелеочистительные машины			
	4.	Электрические котлы.			
	5.	Электросковороды.			
	6.	Хлебонарезательные машины.			
	7.	Электрические плиты.			
	8.	Кофеварочные машины			
	9.	Электрофритюрницы			
	10.	Пекарные шкафы и пароконвектоматы.			
	11.	Тестомесильные машины			
<i>Итоговая аттестация: Экзамен</i>					
ВСЕГО			150		

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.

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:

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», 2016. -320с

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. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.

3. 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).
9. 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», 2016-432с.

Интернет-ресурсы:

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

Видео ролики:

1. http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE – принцип работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related – принцип работы слайсера
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-OCsWHj7Q
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%20%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%20%D0%B>

C%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D010.

http://yandex.ru/video/search?filmId=iTx4FYpUXI&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%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B0&_ =1415792965777&safety=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

- 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>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимся индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование). Итогом по учебной дисциплине является оценка, полученная на экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию. Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости образовательным учреждением создаются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателем результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1		2
Умения:		
определять разные виды оборудования в организациях общественного питания	Анализ, оценка и выбор разного вида оборудования в организациях общественного питания	Текущий контроль: письменные работы, тесты, самоконтроль и взаимоконтроль, решение ситуационных задач, выполнение творческих и практических заданий, написание рефератов и докладов
обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования	Анализ, оценка и выбор рационального подбора и правильной эксплуатации технологического оборудования	
оценивать эффективность его использования	Анализ, оценка и выбор эффективного использования технологического оборудования	
эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности	Анализ, оценка и выбор торгово-технологического оборудования по его назначению с соблюдением правил безопасности	
соблюдать правила охраны труда	Анализ, оценка и выбор правил охраны труда	
предупреждать производственный травматизм	Анализ, оценка и выбор методов предупреждения производственного травматизма	
Знания:		
характеристика основных типов предприятий общественного питания	изложение характеристик основных типов предприятий общественного питания	

принципы организации кулинарного и кондитерского производства	изложение принципов организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: письменные работы, тесты, самоконтроль и взаимоконтроль, решение ситуационных задач, выполнение творческих и практических заданий, написание рефератов и докладов
учет сырья и готовых изделий на производстве	изложение последовательности учета сырья и готовых изделий на производстве	
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования,	изложение устройства и назначения основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	
правила их безопасного использования	изложение правил их безопасного использования	
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	изложение правил отпуска и виды раздачи готовой кулинарной продукции	
Итоговая аттестация: экзамен		