

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 16.03.2023 14:22:02
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование дисциплины	<u>Оборудование предприятий общественного питания</u>
код, специальность	<u>19.02.10 Технология продукции общественного питания</u>

Краснодар 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин
технологии общественного питания
Протокол № 6
от «06» июня 2020 года
Председатель предметно-цикловой
комиссии



Н.С. Грушина

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

Заместитель директора по СПО



С.П.Боярская

Составитель (автор): Родик А.А., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Говорова И.И., Зав. отделением СПО КФ РЭУ им. Г.В.Плеханова

Рецензент: Колесникова С.В. Директор Краснодарского филиала ООО «Новэкс Энджин Системс»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочей профессии Повар.

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения дисциплины

До изучения дисциплины студент обладает знаниями, умениями и навыками полученными в процессе изучения дисциплин (Математика, Охрана труда) при реализации программы СПО.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Оборудование предприятий общественного питания относится к дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования.
- оценивать эффективность использования технологического оборудования.
- работать с технико-эксплуатационной и технической документацией.
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о новейших достижениях научно-технического прогресса в отрасли
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.
- классификацию, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгово-технологического оборудования.
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования.
-

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.

1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 96 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 64 часа;
- самостоятельная работа обучающихся 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	20
в том числе:	
подготовка реферативной работы	8
работа с технической документацией.	6
подготовка выступлений, сообщений и докладов, работа с Интернет-ресурсами	6
Консультации	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Введение	Предмет, содержание и задачи дисциплины. Общая характеристика технологического оборудования применяемого на предприятиях общественного питания его значение на современном этапе. Классификация машин. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	2	1
Раздел 1. Механическое оборудование			42	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.1 Детали машин.	Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин. Понятие о передачах. Машины и механизмы. <i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - перечисление основных принципов стандартизации в машиностроении. - написание реферата «Типы и детали соединений». - написание доклада «Структура машин и механизмов».	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод.	Назначение стандартных электротехнических устройств, их использование в электрическом оборудовании. Основные типы электроприводов. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.3	Тема 1.3 Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Классификация механического оборудования. Типы, правила сборки и эксплуатации. Универсального привода. Правила техники безопасности при сборке и эксплуатации Практическое занятие Сборка сменных механизмов и универсального привода. Осуществление безопасной эксплуатации	2	2

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.4 Машины для обработки овощей.	Машины для чистки сырых овощей, для измельчения сырых и вареных овощей, протирачные машины. Назначения, типы, принцип действия. Правила сборки, эксплуатации, ТБ.	2	2
		Практическое занятие Сборка и разборка машин для обработки овощей, освоение правил безопасной эксплуатации. Работа с технико-экономической документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для обработки овощей.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.5 Машины для обработки мяса и рыбы.	Основные типы, устройство, принцип действия, правила сборки, разборки, безопасной эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы.	2	2
		Практическое занятие Принцип действия машин для обработки мяса и рыбы. Сборка и разборка машин. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.6. Машины кондитерского цеха.	Устройство, принцип действия, правила сборки, разборки, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации машин для просеивания, перемешивания и взбивания.	2	2
		Практическое занятие Сборка и разборка машин для приготовления теста и кремов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	3
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с технико-экономической документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для приготовления теста и кремов.	2	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Устройство, принцип действия, правила сборки, разборки, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации машин для нарезания хлеба и гастрономических товаров.	2	2
		Практическое занятие Принцип действия машин для нарезания хлеба и гастрономических товаров. Подготовка машины к работе, регулирование толщины среза, правила ТБ.	2	3

ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.8. Подъемно-транспортное оборудование.	Основные типы подъемно- транспортного оборудования, область его использования, правила ведения журнала технического обслуживания подъемно-транспортного оборудования. Понятие о устройстве лифта.	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> -написание реферата «Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования». - изучение особенности ведения технической документации по обслуживанию подъемно-транспортного оборудования.	2	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.9. Посудомоечные машины.	Устройство, принцип действия, основные приемы работы, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин. Типы мощных средств, разрешенные к применению Минздравом РФ.	2	2
		Практическое занятие Устройство, принцип действия посудомоечных машин. Правила безопасной эксплуатации.	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.10 Весоизмерительное оборудование.	Основные типы весов, правила взвешивания. Устройство весов различных типов. Основные принципы классификации весоизмерительного оборудования. Основные сведения о весах механических. Основные сведения о весах электронных Освоение правил их безопасной эксплуатации.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.11. Контрольно-кассовые машины.	Назначение контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - работа с технико-эксплуатационной документацией. Составление паточно-механизированных линий с использованием механического оборудования. - подготовка реферативных работ: Детали машин. Универсальный привод на предприятиях общественного питания.	2	

Раздел 2. Тепловое оборудование			26	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.1. Основы теплотехники.	Понятие о теплообмене. Тепло и его состав. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива.	2	
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - подбор материала «Понятие о теплоносителях». - подготовка доклада «Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании».	2	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.2. Классификация и Общая характеристика Теплового оборудования.	Классификация, основные виды тепловых аппаратов, их использование в технологических процессах, возможности автоматического регулирования технологических процессов. Общие сведения о модульном оборудовании.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.3. Теплогенерирующие устройства.	Устройство, принцип действия теплогенерирующих устройств, способы регулирования мощности электрических водонагревательных элементов. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности	2	2
		<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - подготовка доклада «Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами». - изучение опасных факторов при эксплуатации теплового оборудования.	2	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.4. Варочное оборудование	Устройство, принцип действия пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов, варочных устройств и другого варочного оборудования, возможности автоматического регулирования и правила эксплуатации. Устройство и принцип действия варочных котлов, освоение правил безопасной эксплуатации, контроль режима работы.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование.	Основные типы, устройство, принцип действия основных типов жарочно-пекарного оборудования, возможности автоматиче-	2	2

ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5		ского регулирования и правила эксплуатации. Устройство, принцип действия электрических сковород (фритюрниц). Освоение правил безопасной эксплуатации. Устройство и принцип действия электрических жарочных (пекарных) шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.6. Многофункциональное тепло- вое оборудование	Устройство, принцип действия, режимы работы, особенности тепловой обработки в многофункциональных тепловых аппаратах. Устройство, принцип действия микроволновых печей. Освоение правил безопасной эксплуатации. <i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> - подготовка доклада «Принцип работы микроволновых печей». - изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 2.7. Универсальное и водо- грейное оборудование.	Основные типы, устройство, принцип действия универсального и водогрейного оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности. Устройство и принцип действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил эксплуатации. <i>Самостоятельная работа:</i> - подготовка доклада «Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева». - написание реферата «Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника». - подготовить доклад на тему «Инновационное обогревательное оборудование Европейских производителей»; - изучить правила эксплуатации универсального и водогрейного оборудования. Составить инструкции по эксплуатации нескольких видов универсального и водогрейного оборудования.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4	Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи.	Устройство, принцип действия мармитов и термостатов, правила безопасной эксплуатации.	2	2

ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор теплового оборудования к конкретному предприятию с учетом объема его производства. - подготовка реферативных работ: Современное и импортное тепловое оборудование на предприятиях общественного питания. <p>«Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника»</p>	2	
Раздел 3. Холодильное оборудование			14	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.1 Общие сведения о холодильном оборудовании	Основные способы охлаждения пищевых продуктов.	2	2
		Понятие о холодильном оборудовании. Холодильные агенты.	2	
		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка доклада «Классификация способов охлаждения, их сущность». - изучение понятие об озонобезопасности. 	1	
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.2. Холодильные машины.	Принцип машинного охлаждения, отличительные способности и возможности холодильных агрегатов различных типов	2	2
		Устройство и принцип действия компрессоров, конденсаторов, испарителей различных марок, приборов автоматики.	2	2
ОК 1-9 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование.	Основные виды торгового холодильного оборудования, область их использования, правила эксплуатации и техники безопасности. Устройства и принцип действия торгового холодильного оборудования (шкафы охлаждаемые). Правила безопасной эксплуатации.	2	2
		Устройства и принцип действия ледогенератора. Правила безопасной эксплуатации.	2	2

		<p><i>Самостоятельная работа обучающихся:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор холодильного оборудования для производственного цеха и для отдела продаж готовой продукции. - подготовка реферативных работ: Холодильная техника на предприятиях общественного питания. <p>Хладогенты понятие об их безопасности и влияния на окружающую среду.</p>	1	
Консультации			12	
Всего			96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3
(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальных консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гайворонский К.Я. 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, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967397>
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.
4. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
12. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

- 13.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 14.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 15.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
- 16.ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях
- 17.Каталоги, проспекты, ГОСТы на торговое оборудование.
18. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/915105>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445605>
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/445900>
4. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
5. Журнал «Ресторанный бизнес»
6. Журнал «Питание и общество»
7. Журнал "Торговое оборудование в России"

Интернет-ресурсы

1. www.eda.msk.ru
2. www.lumch.ru
3. www.menu.ru
4. www.susi.ru
5. www.foodserviceworld.cjm
6. www.restaurant.org
7. www.cooking.ru
8. www.pir.ru
9. www.restaurantowner.com
10. www.gurman.net4.texintex.ru– Технологическое пищевоеоборудование для баров и кафе.
11. www.kobor.ru - Оборудование для ресторанов, оснащение и оборудование кафе.
12. <http://www.klenmarket.ru> -Электроплиты, тепловое оборудования общественного питания.

3.3 Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 1.9.Посудомоечныемашины.	2 часа	Дискуссия
Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование.	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильмов.
Тема 2.8.Оборудование для раздачи пищи.	2 часа	Круглый стол
Тема 3.2.Холодильныемашины.	2 часа	Дискуссия

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических заданий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- подобрать нужную марку машины учитывая все особенности производимых технологических операций	Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса
- сопоставлять производительность, эргономичность, мощность машины и величину производства, также финансовые возможности предприятия	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ
- объяснить правила работы на данном оборудовании с соблюдением правил безопасности	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
- разбираться в марках машин, производителей и новых моделях, знать комплектацию, основные узлы и части машин	Экспертная оценка при устном опросе
- вовремя замечать и устранять поломки и их причины, знать технические требования	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
- проверять все условия безопасной работы на производстве.	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении индивидуальных заданий
Знания:	
- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.	Экспертная оценка при устном опросе
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.	Экспертная оценка (баллы), выставленная за написание докладов
- классификация, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгово-технологического оборудования.	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий
- правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, индивидуальных заданий
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий, докладов.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей
программе рассмотрены и одобрены
на заседании предметно-цикловой
комиссии центра диссертаций технологии
продукции общественного питания от
26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.