

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

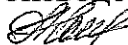
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации
от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретение умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых компетенций.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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.

В результате изучения 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	102
в том числе:	
теоретическое обучение	72
практические работы	30
самостоятельная работа	51
Итоговая аттестация проводится в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Механическое оборудование		89	
Тема 1.1. Общие сведения о механическом оборудовании. Детали машин	Содержание	9	
	1 Новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение.	4	1
	2 Требования, предъявляемые к конструкции машин.		1
	3 Сведения о передаточных механизмах.		2
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме (по выбору обучающихся): «Типы и детали соединений», «Структура машин и механизмов». Составление конспекта по теме: «Аппараты включения электрического оборудования», «Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты».	3	
Тема 1.2. Техническая документация машин и правила эксплуатации и требования техники безопасности оборудования	Содержание	9	
	1 Техническая документация машин поступающих на предприятия общественного питания.	4	1
	2 Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.		1
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме (по выбору обучающихся): «Опасные зоны	3	

	машин и механизмов», «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности», «Технические характеристики универсальных приводов», «Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов».		
Тема 1.3. Электроприводы.	Содержание	9	
	1 Электроприводы. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.	4	2
	Практические занятия	2	
	1 Универсальные приводы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам (по выбору обучающихся): «Опасные зоны машин и механизмов», «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности», «Технические характеристики универсальных приводов».	3	
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	Содержание	13	
	1 Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.	8	2
	2 Машины для очистки овощей.		2
	3 Машины для измельчения и нарезания овощей.		2
	4 Основные сведения о протирочных машинах.		2
	Практические занятия	2	
	1 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки овощей.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме: «Машины для обработки овощей». Подготовка сообщения по теме: «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования».	3	
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание	13	
	1 Характеристика машин для обработки мяса и рыбы.	8	2
	2 Машины для измельчения мяса и рыбы.		2

	3	Машины для формовки котлет.		2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки мяса.		
	2	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации машин для обработки рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы». Подготовка сообщения по теме: «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования». Создание презентаций по темам (по выбору обучающихся) «Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство, правила безопасного использования», «Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования».		3	
Тема 1.6. Машины для подготовки кондитерского сырья; для приготовления и обработки теста	Содержание		9	
	1	Основные сведения о машинах и механизмах для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского производства в кондитерском цехе.	4	1
	2	Машины и механизмы для подготовки кондитерского сырья.		2
	3	Машины и механизмы для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.		2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации машин для приготовления и обработки теста.		
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентаций по темам (по выбору обучающихся): «Размолочный механизм. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасного использования», «Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение,		3	

	правила эксплуатации». Составление кроссворда по теме: «Машины для подготовки кондитерского сырья; для приготовления и обработки теста».		
Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание	9	
	1 Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Машины для нарезки хлеба.	4	2
	Практические занятия	2	
	1 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: «Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов». Создание презентации по теме: «Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба».	3	
Тема 1.8. Посудомоечные машины	Содержание	9	
	1 Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин.	4	1
	2 Посудомоечные машины непрерывного и периодического действия.		2
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме: «Правила эксплуатации посудомоечных машин (периодического и непрерывного действия)».	3	
Тема 1.9. Весоизмерительное оборудование	Содержание	9	
	1 Классификация весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	4	1
	2 Основные сведения о весах настольных циферблатных и электронных.		2
	Практические занятия	1	
	Контрольная работа по разделу 1.	1	
Самостоятельная работа обучающихся	3		

	Подготовка сообщений по темам: «Гири. Меры объема», «Проверка весоизмерительного оборудования». Создание презентации по теме: «Весы».			
Раздел 2. Тепловое оборудование		43		
Тема 2.1. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание	11		
	1 Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Общие сведения о модульном оборудовании.	6	2	
	2 Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Пищеварочные котлы.		2	
	Практические занятия	2		
	1 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации варочного оборудования.			
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентации по теме: «Классификация варочного оборудования». Составление кроссвордов по темам: «Пищеварочные котлы»; «Пароварочные аппараты».	3		
Тема 2.2. Жарочно–пекарное оборудование	Содержание	9		
	1 Общие сведения о жарочно-пекарном оборудовании. Классификация. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	4	2	
	Практические занятия	2		
	1 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации жарочного оборудования.			
	2 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации жарочно-пекарного оборудования.			
Самостоятельная работа обучающихся	3			

	<p>Составление кроссвордов по темам: «Электрические сковороды и фритюрницы», «Пекарные и кондитерские шкафы».</p> <p>Создание презентаций по темам: «Виды жарочного оборудования».</p> <p>Вопросы для самостоятельной работы: «Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40», «Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720».</p>		
Тема 2.3. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование	Содержание	14	
	1 Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования.	6	1
	2 Плиты электрические секционнно-модулированные.		2
	3 Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования.		2
	Практические занятия	2	
<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка сообщений по темам: «СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда».</p> <p>Создание презентаций по темам: «Водогрейное оборудование», «Виды варочно-жарочного оборудования. Плиты».</p> <p>Вопросы для самостоятельной работы: «Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования».</p>	6		
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	Содержание	9	
	1 Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.	4	1
	2 Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для I блюд МЭСМ 3.		2
	Практические занятия	1	
1 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации			

	оборудования для раздачи пищи.			
	Контрольная работа по разделу 2.	1		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: «Особенности аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии», «Термостаты, тепловые шкафы и стойки»	3		
Раздел 3. Холодильное оборудование		12		
Тема 3.1. Холодильное оборудование	Содержание	9		
	1 Виды и способы охлаждения. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Классификация холодильного оборудования.	4	2	
	Практические занятия	2		
	1 Изучение устройства и правил эксплуатации холодильных шкафов.			
	2 Изучение устройства и правил эксплуатации холодильных камер.			
	3 Изучение устройства и правил эксплуатации прилавков и витрин.			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: «Способы охлаждения», «Льдогенератор ЛГ -10М, назначение, устройство». Составление кроссворда по теме: «Холодильное оборудование». Создание презентации по теме: «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности».	6		
Тема 4. Охрана труда и техника безопасности	Содержание	9		
1 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.	4	2		

	Практические занятия	2	
1	Изучение типовой инструкции по охране труда для повара.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Подготовка сообщений по темам: «Виды инструктажей по технике безопасности», «Первая помощь при несчастных случаях».		
	Экзамен		
	Всего	153	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета - «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по «Физиологии питания»;
- плакаты по схемам.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, подключенный к

сети Internet;

- средства вывода звуковой информации;
- видеопроектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

Механическое оборудование:

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

Тепловое оборудование:

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

Холодильное оборудование:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь – М.: ОИЦ «Академия». 2018

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания – М.: ОИЦ «Академия». 2018

2. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания – М.: ОИЦ «Академия». 2018
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия», 2018
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь – М.: ОИЦ «Академия». 2018
5. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия». 2018

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 464 с.
2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник / В.М. Калинина. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.
3. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.
4. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
5. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 432 с.
7. Ботов М.И. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, А.Н. Стрельцов. – 3-е изд. – М.: КолосС, 2005. – 208 с.
8. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. - 680 с.: ил.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 6-е, перераб. – Ростов н/Д: «Феникс», 2006. – 350 с.
11. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.

Сопачева, М.В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

12. Шестакова Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие / Т. И. Шестакова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. – 346 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 416 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>

Интернет-ресурсы:

1. www.good-cook.ru

2. <http://www.cook-alliance.ru/>

3. <http://www.webfoods.ru/>

4. <http://d000.ru>

5. <http://www.edatoday.ru>

6. <http://eda-server.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
1	3
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;	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: практические занятия, тестирование, контрольная работа. Итоговый контроль: экзамен.

<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли основные процессы обмена веществ в организме; - нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации состав физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - 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 	
--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475758	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - Москва: Инфра-М, 2019. - 373 с. - ISBN 978-5-16-014118-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/360828/reading - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-