

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.	.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	22	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	24	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО.

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

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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;
- предупреждать производственный травматизм.

В результате освоения учебной 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.

### **1.4. Результаты освоения учебной дисциплины**

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.

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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.

### **1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 173 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 115 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 58 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид общепрофессиональной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная общепрофессиональная нагрузка (всего)</b>	<b>173</b>
<b>Обязательная аудиторная общепрофессиональная нагрузка (всего)</b>	<b>115</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	35
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>		<b>81</b>	
<b>Тема 1.1. Детали машин</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>3</b>	<b>1</b>
	1. Понятие о деталях машин и материалах	1	1
	2. Основные принципы классификации деталей машин	1	1
	3. Понятие о передачах. Машины и механизмы	1	1
	<i>Практические занятия</i>	Не предусмотрено	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<b>2</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	2	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Основные принципы стандартизации в машиностроении; 2. Типы и детали соединений			
<b>Тема 1.2. Электросиловые аппараты и электроприводы</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>3</b>	
	1. Понятие об электрических устройствах для выключения и включения электрического оборудования	1	1
	2. Основные типы электроприводов	1	1
	3. Понятие о типах аппаратов защиты	1	1
	<i>Практические занятия</i>	Не предусмотрено	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<b>2</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).	2		

	Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.		
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Информации о причинах возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания. 2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	1	1
	2. Понятие об узлах машины.	1	1
	3. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.	1	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	4. Практическое занятие № 1: Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах	1	
	5. Практическое занятие № 2: Сборка разборка сменных механизмов, освоение правил техники безопасности.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	4	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Опасные зоны машин и механизмов; 2. Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности; 3. Технические характеристики универсальных приводов; 4. Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов.		
<b>Тема 1.4.</b> <b>Машины для обработки овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.	1	1
	2. Основные сведения о протирочных машинах.	1	2
	3. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофеле очистительной машины МОК -	1	1



	250, КНН 600.		
4.	Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.	1	1
5.	Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности овощерезательных машин МРО 200.	1	1
6.	Сборка и разборка МРО 200, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исправности.	1	2
<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
7.	Практическое занятие № 3: Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протиро-резательной машины МП 800.	1	
8.	Практическое занятие № 4: Решение ситуационных задач, возможные не исправности.	1	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.		4	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Машины для обработки овощей; 2. Виды машин для обработки овощей; 3. Устройство, назначение, правила эксплуатации машин для обработки овощей; 4. Правила безопасного использования машин для обработки овощей.			
<b>Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы.	1	1
	2. Основные механизмы к универсальному приводу	1	1
	3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки МИМ 82 и МИМ 105.	1	1
	4. Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение.	1	2

	5.	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыхлительной машины МРМ 15 и МС 19-1400.	1	1
	6.	Определить последовательность сборки мясорыхлительной машины и сменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач.	1	2
	<b>Практические занятия</b>		3	
	7.	Практическое занятие № 5: Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформовочной машины, освоение техники безопасности.	1	
	8.	Практическое занятие № 6: Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации сменного механизма МС 8-150. Определить последовательность сборки МС 8-150, освоение техники безопасности.	1	
	9.	Практическое занятие № 7: Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		4	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.		4	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования. 2. Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение, правила безопасного использования; 3. Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство, правила безопасного использования; 4. Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования.			
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
<b>Машины для</b>	1.	Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха.	1	1

приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сырья	2.	Понятие о машинах и механизмах специального назначения.	1	1	
	3.	Принципы работы измельчительных механизмов.	1	1	
	4.	Правила техники безопасности при эксплуатации машин для приготовления и обработки теста	1	2	
	5.	Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП 11-1.	1	1	
	6.	Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИК -60.	1	1	
	7.	Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования просеивательной машин МПМ 800.	1	1	
	8.	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.	1	2	
	<b>Практические занятия</b>			4	
	9.	Практическое занятие № 8: Изучить устройство и назначение, правила эксплуатации тестораскаточной машины МРТ 60.	1		
	10.	Практическое занятие № 9: Изучить принцип работы и последовательность сборки тестораскаточной машины МРТ 60.	1		
	11.	Практическое занятие № 10: Изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации взбивальной машины МВ 35, МВ 60.	1		
	12.	Практическое занятие № 11: Решение ситуационных задач по возможным неисправностям оборудования, их устранение.	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			2	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.			2		
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>					
1. Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации; 2. Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство,					

	назначение, правила эксплуатации и техника безопасности; 3. Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>	<b>3</b>	
	1. Понятие о машинах и механизмах специального назначения.	1	1
	2. Принципы работы хлеборезательной машины МРХ -200.	1	1
	3. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машин для нарезки гастрономических товаров	1	2
	<i><b>Практические занятия</b></i>	<b>2</b>	
	4. Практическое занятие № 12: Изучить устройство, принцип действия машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ -300А.	1	
	5. Практическое занятие № 13: Решение ситуационных задач на возможные неисправности машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.	1	
	<i><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></i>	<b>4</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	4	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1.Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. 2. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин для нарезки хлеба; 3.Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов; 4.Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.			
<b>Тема 1.8.</b> <b>Посудомоечные машины.</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>	<b>4</b>	
	1. Понятие о посудомоечных машинах.	1	1
	2. Классификация посудомоечных машин.	1	1
	3. Изучить и определить устройство, принцип действия посудомоечной машины.	1	1
	4. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе посудомоечной машины.	1	1

	<b>Практические занятия</b>	Не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	2	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1.Кассовые аппараты 2. Особенности устройства основных узлов электронных контрольно-кассовые машины»		
<b>Тема 1.9. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	1	1
	2. Основные сведения о весах механических.	1	1
	3. Основные сведения о весах электронных.	1	1
	4. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	1	1
	<b>Практические занятия</b>	Не предусмотрено	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	4	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1.Устройство и эксплуатации циферблатных весов; 2. Устройство и эксплуатации электронных весов; 3. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. 4.Весоизмерительные приборы		
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>		<b>62</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	

<b>Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.</b>	1.	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	1	
	2.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи.	1	1	
	3.	Понятие о видах энергоносителей.	1	1	
	4.	Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования.	1	2	
	5.	Общие сведения о модульном оборудовании	1	1	
	6.	Классификация варочных аппаратов.	1	2	
	7.	Понятие о пищеварочных котлах.	1	2	
	8.	Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250	1	2	
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	
	9.	Практическое занятие № 14: Определить и изучить устройство кофеварки электрической КВЭ	1		
	10.	Практическое занятие № 15: Назначение, правила эксплуатации при работе кофеварки	1		
	11.	Практическое занятие № 16: Правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ	1		
	12.	Практическое занятие № 17: Классификация паровых камер.	1		
	13.	Практическое занятие № 18: Схема варочного парового шкафа.	1		
	14.	Практическое занятие № 19: Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			<b>8</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.			8	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
	1. Пищеварочные котлы; 2. Пароварочные аппараты. 3. Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования;				

	4. Классификация варочного оборудования		
Тема 2.2. Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>6</b>	
	1. Общие сведения о сковородах, фритюрницах.	1	2
	2. Классификация сковород.	1	1
	3. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционнo-модулированной СЭСМ 0,2	1	1
	4. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ -0,3	1	1
	5. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭ 1.	1	1
	6. Решение ситуационных задач возможные неисправностей электросковороды, их устранение.	1	2
	<i>Практические занятия</i>	<b>6</b>	
	7. Практическое занятие № 20: Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционнo-модулированной.	1	
	8. Практическое занятие № 21: Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации фритюрницы	1	
	9. Практическое занятие № 22: Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционнo-модулированного	1	
	10. Практическое занятие № 23: Определить и изучить устройство шкафа жарочного электрического секционнo-модулированного.	1	
	11. Практическое занятие № 24: Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации шкафа пекарского.	1	
	12. Практическое занятие № 25: Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации шкафа жарочного	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<b>4</b>	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	4	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		

	1.Настольное жарочное оборудование; 2.Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарном оборудовании. 3.Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда шашлычной печи. 4.Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40. 5.Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.		
<b>Тема 2.3. Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>10</b>	
	1. Понятие о микроволновой печи.	1	1
	2. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи.	1	1
	3. Выбор режима работы	1	1
	4. Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования.	1	1
	5. Определить и изучить устройство электрических секционно - модулированных плит.	1	1
	6. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М.	1	1
	7. Назначение, правила эксплуатации водогрейного оборудования.	1	1
	8. Классификация водогрейного оборудования.	1	1
	9. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25.	1	1
	10. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	1	1
	<b><i>Практические занятия</i></b>	Не предусмотрено	
	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b>	<b>4</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	4		
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			



	1. Кипятильники. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда; 2. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда. 3. Виды варо-жарочного оборудования. Плиты. 4. Пароконвектомат. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.		
<b>Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1. Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.	1	1
	2. Понятие о мармитах.	1	2
	3. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для I блюд МЭСМ 3.	1	2
	4. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.	1	2
	<i>Практические занятия</i>	4	
	5. Практическое занятие № 26: Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты).	1	
	6. Практическое занятие № 27: Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации МЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.	1	
	7. Практическое занятие № 28: Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты).	1	
	8. Практическое занятие № 29: Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки раздаточной тепловой электрической модулированной СРТЭСМ.	1	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.	2	
	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Особенности аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии;		

	2.Термостаты, тепловые шкафы и стойки; 3. Классификация оборудования для раздачи пищи			
<b>Раздел 3.Холодильное оборудование</b>		<b>30</b>		
<b>Тема 3.1. Холодильное оборудование</b>	<i><b>Содержание учебного материала</b></i>	<b>6</b>		
	1	Характеристика холодильных веществ, их применение.	1	1
	2	Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия.	1	1
	3	Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.	1	1
	4	Холодильные агенты.	1	1
	5	Назначение и устройство холодильных шкафов	1	2
	6	Назначение и устройство холодильных камер	1	2
	<i><b>Практические занятия</b></i>		<b>6</b>	
	7	Практическое занятие № 30: Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-0,6; ШХ-1,2.	1	
	8	Практическое занятие № 31: Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6; КХС 2-6.	1	
	9	Практическое занятие № 32: Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования.	1	
	10	Практическое занятие № 33: Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины.	1	
	11	Практическое занятие № 34: Изучить и определить устройство, назначение ледогенератора ЛГ -10М.	1	
	12	Практическое занятие № 35: Отработка правил эксплуатации при работе ледогенератора	1	
	<i><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></i>		<b>4</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела.				

	1. Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности; 2. Способы охлаждения. Создание презентации по теме: 1. Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.		
<b>Тема 3.2. Охрана труда и техника безопасности</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>6</b>	
	1   Охрана труда как широкий комплекс мероприятий	1	1
	2   Основы нормативно-правового регулирования охраны труда	1	1
	3   Принципы возникновения и профилактика производственного травматизма и профзаболеваний	1	1
	4   Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования	1	1
	5   Основные мероприятия по технике безопасности на производстве	1	1
	6   Инструктажи по технике безопасности.	1	1
	<i>Практические занятия</i>	Не предусмотрено	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	<b>8</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение дополнительной литературы по темам раздела, использование Интернет-ресурсов. Составление и решение тестовых заданий.	8		
<b>ВСЕГО (АУДИТОРНАЯ РАБОТА/САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА)</b>		<b>173</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета технического оснащения предприятий общественного питания.

Оборудование учебного кабинета:

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

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

#### **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
2. 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.

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», 2017-432с.
- 2.Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2017.

3. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2016.

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», 2017.-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», 2017.-336с.

5.Здобнов А.И. и др. сборник рецептов блюд и кулинарных изд.: для предприятий общественного питания- 2016-656с.

6. Лазерсон И. Классические этюды: Рецептура европейской кухни. – СПб.: Питер, 2016.

7. Оборудование торговых предприятий: Учеб.для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2017.-128с.

8. Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред.проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2017-608с. - (Основы кулинарного мастерства).

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>
4. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике [http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.html](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)
5. Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» [www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий 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
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»</li> </ul>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, контрольная работа, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа.</p>
<b>Знания:</b>	Рубежный контроль - письменный опрос
<ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика основных типов предприятий общественного питания;</li> <li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>- учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- правила их безопасного использования;</li> <li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</li> </ul>	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета – письменная работа