ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ТРУДА

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«_30_»_____08_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
И.о.директор ГБПОУ УКИП иС
_____Т.А.Христофорова
«_____30_____»_____08_____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«_30_»_____08_____2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюсре России 11.06.2014 № 32672), «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 – 259):

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: Гурова Марина Петровна - преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1.Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования.

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

1.2.1. Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

1.2.2. В профильную составляющую входит профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций при освоении дисциплины.

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

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

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований (У-1);
- соблюдать правила охраны труда (У-2);
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания (У-3);
- использовать противопожарную технику (У-4).

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

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации (З-1);
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда (З-2);
- особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания (З-3);
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний (З-4).

Выпускник, освоивший ППССЗ 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 в 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.
- **ОК 10.** Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Владеть знаниями и умениями, необходимыми для формирования профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***120***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***80***
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	*40*
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	***40***
в том числе:	
написание рефератов и подготовка к их защите работа со схемами и таблицами изучение и анализ оборудования на базах практики работа с учебником, составление конспектов	*10* *10* *10* *10*
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1 Механическое оборудование			**69**	
Тема 1.1 Детали машин	Содержание учебного материала			
	1-2	Введение. Структура производственного цикла предприятий общественного питания	4	1
	3-4	Сведения о деталях машин. Классификация деталей. Типы соединений Передаточные механизмы. Особенности устройства. Недостатки и преимущества		2 2
Тема 1.2 Электросиловые аппараты и электропривод	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия			
	5-6	Устройства для включения и выключения аппаратов. Аппараты защиты и управления		1
	7-8	Техническая документация на машины. Общие правила эксплуатации механического оборудования		2
Тема 1.3 Универсальные приводы. Общие сведения о механическом оборудовании	Содержание учебного материала		2	
	9-10	Классификация механического оборудования. Основные узлы машин. Опасные зоны.Универсальные приводы. Классификация, особенности устройства		2 2
	Практические занятия		2	
	11-12	Изучение устройства универсальных приводов и освоение правил безопасной эксплуатации		2
Тема 1.4 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала		2	
	13-14	Хлеборезки. Назначение, устройство, правила эксплуатации.Машины для нарезки гастрономических товаров.		2 2
	Практические занятия		2	
	15-16	Изучение и освоение правил безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических товаров		3
	Самостоятельная работа студентов изучение принципа работы хлеборезки, технических характеристик. Начертить кинематическую схему хлеборезки		3	2
Тема 1.5 Смесительные	Содержание учебного материала		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
установки. Кофемолки	17-18	Кофемолки. Смесительные установки: особенности устройства, правила безопасной эксплуатации		2
	Практические занятия		2	
	19-20	Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации соковыжималок		2
Тема 1.6 Посудомоечные машины	Содержание учебного материала		2	
	21-22	Посудомоечные машины различного принципа действия		2
	Практические занятия		4	
	23-24	Изучение принципа работы и освоение правил безопасной эксплуатации посудомоечных машин периодического и непрерывного действия		3
	25-26	Работа с нормативной документацией (СанПиН 2.36.10.19.01). Моющие средства, разрешенные к применению		2
Тема 1.7 Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	27-28	Классификация подъемно-транспортного оборудования. Лифты		2
	Практические занятия		2	
	29-30	Изучение основных видов подъемно-транспортного оборудования		2
	Самостоятельная работа студентов		5	
	Написание рефератов по теме «Виды подъемно-транспортного оборудования». Подготовка к защите реферата			2
Тема 1.8 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	31-32	Классификация весов. Общие принципы устройства. Индексация весов		2
		Товарные весы. Шкально-гиревые весы. Устройство, правила взвешивания		2
	Практические занятия		6	
	33-34	Изучение требований к весам. Гири. Поверка гирь		2
	35-36	Изучение устройства и правил взвешивания весов настольных циферблатных		2
	37-38	Изучение устройства и правил взвешивания весов электронных		2
	Самостоятельная работа студентов		5	
	Анализ весового хозяйства на примере одной из баз практики			3
Тема 1.9 Контрольно-кассовые машины	Содержание учебного материала		8	
	39-40	Функции ККТ. Общие принципы устройства ККТ. Основные узлы ККТ		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
		Печатающее устройство ККТ. Оперативно-запоминающее устройство ККТ . Понятие о фискальной памяти. Установочный механизм (клавиатура) ККТ: назначение, группы клавиш. Индикаторный механизм ККТ		2
	41-42	Портативные ККТ. Кассовые терминалы. Общая характеристика ФЗ «О применении ККТ при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».		2
	43-44	Ввод ККТ в эксплуатацию. Порядок и сроки регистрации ККТ в налоговых органах. Техническое обслуживание ККТ.		2
	45-46	Подготовка ККТ к работе. Работа в течение дня. Порядок завершения смены при работе на ККТ. Устранение простейших неисправностей ККТ. Журнал кассира-операциониста. Контрольная лента: назначение, реквизиты, порядок оформления и хранения.		2
	Лабораторные работы		10	
	47-48	Инструктаж по технике безопасности. Включение ККТ. Подготовка ККТ к работе		2
		Ознакомление с режимами работы. Устранение мелких неисправностей печатающего устройства.		2
	49-50	Оформление кассовых документов на начало и на конец дня		2
		Алгоритмы получения чеков и отчетов.		2
	51-52	Виды текущих и итоговых отчетов, порядок их получения.Порядок завершения смены при работе на ККТ. Выведение результата работы за смену. Исправление ошибок кассира до закрытия чека		2
				2
	53-54	Закрепление навыков оформления кассовой документации на начало и на конец дня.		2
		Закрепление навыков получения чеков различных типов. Закрепление навыков получения отчетов различных видов (текущих и итоговых). Закрепление навыков выведения результата работы		2
	55-56	Особенности эксплуатации различных типов ККТ типов ККТ		2
				2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 2 Тепловое оборудование			**31**	
Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала		2	
	57-58	Основные виды энергоносителей. Способы передачи теплоты		2
		Теплогенерирующие устройства. Виды, особенности устройства, использование.		2
		Классификация теплового оборудования. Понятие о гастронормах. Основные узлы и элементы теплового оборудования		2
	Практические занятия		2	
	59-60	Изучение теплоизоляционных материалов. Теплоносители		2
Тема 2.2 Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	Содержание учебного материала		2	
	61-62	Пароварочные шкафы. Устройство, принцип работы		2
		Кофеварки различного принципа действия. Кофемашины.		2
				2
Тема 2.3 Аппараты для жарки и выпечки	Содержание учебного материала		4	
	63-64	Фритюрницы разного принципа действия Жарочные и пекарные шкафы		2
	65-66	Конвектоматы: виды, особенности устройства, режимы работы Аппарат для жарки пончиков		
	Практические занятия		2	
	67-68	Изучение устройства электросковород Изучение устройства и правил эксплуатации шашлычных печей и грилей		2
	Самостоятельная работа студентов		8	
	заполнение таблиц по теме «Аппараты для жарки и выпечки»			3
	написание рефератов по темам «Конвектоматы», «Шашлычные печи», «Электрогрили» (по выбору студента)			2
Тема 2.4 Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	69-70	Кипятильники и водонагреватели. Устройство, принцип работы		2
Тема 2.5 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала			
	Практические занятия		2	
	71-72	Классификация оборудования. Мармиты для 1 блюд. Особенности устройства		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
		Изучение устройства мармитов для 2 блюд, тепловых стоек и шкафов.		2
	Самостоятельная работа студентов Изучение и анализ оборудования для раздачи пищи на примере базы практики. Составление схемы размещения оборудования на раздаче		7	 3
Раздел 3 Холодильное оборудование			**22**	
Тема 3.1 Основы холодильной техники	Содержание учебного материала		2	
	73-74	Устройство и принцип работы холодильной машины Испарители, конденсаторы и компрессоры холодильных машин		2
Тема 3.2 Торгово-холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2	
	75-76	Холодильные камеры и шкафы. Назначение, особенности устройства Льдогенераторы: назначение, устройство, принцип работы Оборудование для охлаждения соков и розлива пива		2
	Практические занятия		2	
	77-78	Изучение видов, устройства и назначения холодильных прилавков и витрин		2
	Самостоятельная работа студентов изучение и анализ холодильного оборудования на примере базы практики. написание рефератов по теме «Новые виды холодильного оборудования». подготовка к защите рефератов заполнение таблиц по теме «Торгово-холодильное оборудование» - холодильные шкафы - холодильные камеры - холодильные прилавки и витрины - оборудование для охлаждения соков и приготовления пищевого льда		6	3 2
Раздел 4 Охрана труда	Содержание учебного материала		**2**	
	79-80	Нормативно-правовая база по охране труда в организациях общественного питания. Производственный травматизм и профессиональные заболевания Изучение средств пожаротушения и правил их использования		2
	ИТОГО		**120**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»;

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование учебной аудитории:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- доска
- шкаф для литературы и дидактических материалов,
- витрины для наглядных пособий
- стенды по тематике предметов (по количеству разделов программы)
- стеллаж для хранения плакатов
- комплекты средств индивидуальной защиты

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», лабораторией с натуральными видами оборудования.

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами средствами аудиовизуализации,; наглядными пособиями (натуральными образцами в, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями, телевизором с флешносителем

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- механическое технологическое оборудование;

1) картофелечистка МОК-125;
2) протирочная машина МП-800;
3) универсальный привод ПУ-06 с комплектом сменных механизмов;
4) универсальный привод ПМ-1,1 с комплектом сменных механизмов;
5) овощерезка МРОВ -160;
6) овощерезка МРО 50-200;
7) овощерезка МРО-35-
8) овощерезка «Абат»;
9) Протирочно-резательная машина МПР – 300;
10) Слайсер «HVRAKAN»;
11) мясорубка МИМ-105М;
12) мясорубка «ONVITO»
13) взбивальная машина МВ-60;
14) взбивальная машина «HVRAKAN»;
15) универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами;
16) мясорыхлитель МРМ – 15;
17) котлетоформовочная машина МФК – 2240;
18) охлаждаемый прилавок

-тепловое оборудование:

1) жарочный шкаф ШЖЭ-0,81;
2) электрическая плита ПЭ-0,17;
3) фритюрница ФЭСМ-20;
4) сковорода СЭСМ-0,2
5) Павоварочный аппарат АПЭСМ – 2
6) Пароконвектомат «Абат»;
7) Малоиндукционная поверхность «UNCEL»;
8) Микроволновая печь «ONVITO»;

- холодильное оборудование;

1) холодильная камера ШХ-0,4;
2) льдогенератор «торос – 2»

весоизмерительное оборудование:

1) весы электронные «CFS – PR»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания*:*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
9. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с.
14. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

1.2.3. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

http://coffeepoint.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. Система контроля включает текущий, промежуточный и итоговый виды контроля. Промежуточный контроль проводится в форме зачета, итоговый- в виде экзамена по темам 2 семестров

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	оценка практических работ; зачеты по темам семестра; экзамен
соблюдать правила охраны труда	оценка практических работ
предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	
использовать противопожарную технику	оценка самостоятельных работ
знать: классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	оценка самостоятельных и практических работ; зачет и экзамен по дисциплине
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	оценка и контроль выполнения практических и самостоятельных работ; индивидуальное решение тестов по темам
принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний	оценка работы на уроке, решение тестов