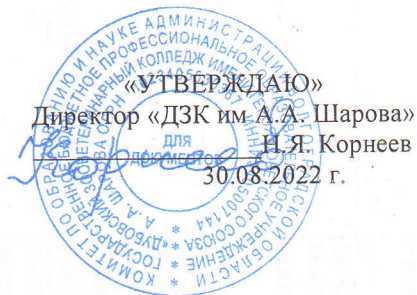




Комитет образования, науки и молодежной политики  
Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Дубовский зооветеринарный колледж  
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»



**Контрольно-оценочных средств**  
**для проведения текущей и промежуточной аттестации**  
**ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2022г.

**Разработчик:**

ГБПОУ «ДЗК им. А.А.Шарова»

\_\_\_\_\_  
(место работы)  
фамилия)

Преподаватель  
специциплин

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

В.А. Арчакова

\_\_\_\_\_  
(инициалы,

**Согласовано с работодателем:**



*[Handwritten signature in blue ink]*

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

### **Назначение:**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.** по специальности среднего профессионального образования

### **43.01.09. Повар кондитер.**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированный зачета .

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.**

## **2. Результаты освоения учебной дисциплины.**

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы
- действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды
- для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **3. Оценка освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций

**3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Вариант № 1**

**1. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-**

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| а) 170 и 1400 об/мин.; | б) 90 и 300 об/мин.; |
| в) 150 и 1600 об/мин.; | г) 200 1400 об/мин.  |

**2. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –**

- |                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| а) плоским ножом;           | б) гайкой;          |
| в) кнопкой «пуск» и «стоп»; | г) не регулируется. |

**3. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –**

- а) мясорыхлительная машина;
- б) хлеборезка;
- в) машина для формовки котлет и биточков;
- г) овощерезка.

**4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –**

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| а) бачок;            | б) сменные вбиватели; |
| в) электродвигатель; | г) редуктор.          |

**5. Холодильные агенты –**

- |                |           |
|----------------|-----------|
| а) бутан;      | б) хлор;  |
| в) фреон – 22; | г) метан. |

**6. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –**

- а) улучшение обслуживания потребителей;
- б) для приготовления горячих блюд;
- в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии;

**7. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

- |                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| а) для измерения температуры;       | б) для измерения давления; |
| в) для быстрого закипания жидкости; |                            |
| г) для регулирования механизма.     |                            |

**8. Универсальное тепловое оборудование с непосредственным обогревом –**

- |                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| а) водогрейное; | б) фритюрницы;            |
| в) плиты;       | г) пароварочные аппараты. |

**9. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –**

- а) неправильно установлены двухсторонние ножи;
- б) ослабло крепление нажимной гайки;
- в) неправильная сборка рабочих органов;
- г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены

**10. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- б) машины для обработки мяса и рыбы;
- в) машины для обработки муки и теста;

г) все ответы верны.

**11. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется**

- а) природный газ;
- б) теплоноситель;
- в) переменный ток;
- г) топливо.

**12. Горелка-установлена в**

- а) тостере;
- б) саламандре;
- в) микроволновой печи;
- г) газовой плите.

**13. Поплавок контролирует -**

- а) температуру в установленном режиме;
- б) поступления воды из водопровода;
- в) безопасную эксплуатацию;
- г) визуальную работу оборудования.

**14. Дренажная трубка предназначена для контроля -**

- а) температуры в установленном режиме
- б) за работой оборудования;
- в) уровня воды и связана с канализацией;
- г) времени приготовления.

**15. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- а) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- б) машина для обработки мяса и рыбы;
- в) машины для обработки муки и теста;
- г) все ответы верны.

**16. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -**

- а) мок-400;
- б) мок-250;
- в) кна-600м;
- г) мок-125.

**17. Напряжение сети понижают или повышают с помощью -**

- а) трансформатора;
- б) стабилизатора;



- в) генератора; г) реостата.

**18. Ременная передача состоит из двух -**

- а) катков; б) дисков;  
в) шкивов; г) шестерен.

**19. Место установки электрокотла -**

- а) на кухне; б) на балконе;  
в) в сервисной; г) на летней площадке.

**20. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля -**

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;  
б) 2/4 объема рабочей камеры машины;  
в) 1/3 объема рабочей камеры машины;  
г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**Вариант № 1**

**Эталон ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	г	в	а	в	г	б	в	г	г	в	г	б	в	г	в	а	в	а	а

**Вариант № 2**

**1. Хлеборезательные машины предназначены для -**

- а) нарезки хлеба ломтиками;  
б) изготовления хлебной крошки;  
в) нарезки хлеба соломкой;  
г) нарезки хлеба кружочками.

**2. Вода залитая в парогенератор электрокотла должна быть -**

- а) холодная трубопроводная;

- б) трубопроводная горячая;
- в) кипяченая отстоянная в течение 12 часов;
- г) трубопроводная холодная отстоянная в течение 6 часов.

**3. Зуммер-это**

- а) звуковой сигнал;
- б) электроблокировка;
- в) пакетный переключатель;
- г) электронагревательный элемент.

**4. Материал, изолирующий электроток -**

- а) металлическая лопатка;
- б) лимонный сок;
- в) минеральная вода;
- г) обувь из диэлектрика диэлектрические коврики.

**5. Какова емкость бункера для котлетной массы -**

- а) 10 кг;
- б) 400 г;
- в) 40 кг;
- г) 100 кг.

**6. Сколько ячеек на формирующем столе -**

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3;
- г) 4.

**7. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

- а) ячейки с поршнями;
- б) формирующий стол с ячейками;
- в) вал с лопастями;
- г) резиновый патрубок.

**8. Для процеживания теста в бачке имеется -**

- а) корзинка;
- б) решетка;
- в) фильтр;
- г) фиксирующий винт.

**9. Жарочная поверхность находится на -**

- а) конфорке;
- б) чугунном барабане;
- в) столе;
- г) в рабочей камере.

**10. Привод жаровни состоит из -**

- а) шлицевого соединения;                      б) клиноременной передачи;  
в) цепной передачи;                              г) червячного редуктора.

**11. Жарочная камера шкафа обогревается тенами -**

- а) тремя;    б) двумя;  
в) четырьмя;                                        г) пятью.

**12. Противни устанавливаются в камере на -**

- а) шкаф;    б) направляющие;  
в) поддон;    г) дно.

**13. Между двойными стенками камер находится -**

- а) пирожки;                                        б) теплоизоляция;  
в) бумага;    г) пустота.

**14. На передней панели находятся -**

- а) кнопочное устройство;  
б) 2 пакетных переключателя;  
в) лимбы терморегуляторов;  
г) 4 пакетных переключателя.

**15. В верхнем отсеке имеется -**

- а) вентилятор;                                    б) опрокидывающий механизм;  
в) сетка-фильтр;                                г) регулятор мощности.

**16. Хлеб выпекается на -**

- а) листах;    б) противнях;  
в) формах    г) сковородах;

**17. Для вращения тележки имеется -**

- а) карусель;                                        б) диск;  
в) механизм;                                        г) поддон.

**18. Назначение МС 18-160 -**

- а) для нарезки овощей;                        б) для рыхления сырых овощей;  
в) для нарезки вареных овощей;            г) для нарезки сырых овощей;

**19. С помощью чего фиксируется положение тележки -**

- а) педали;    б) ручки;

- в) маховика; г) рассекателя.

**20. Как открывают крышку котла -**

- а) к себе; б) на себя;  
в) от себя; г) в сторону;

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**Вариант № 2  
Эталон ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	в	а	г	а	в	б	в	а	г	в	б	б	в	а	а	в	в	а	б

**Вариант № 3**

**1. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -**

- а) рабочим валом; б) лопастями;  
в) толкателем; г) деревянным пестиком;

**2. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -**

- а) 1 час 30 минут; б) 1 час;  
в) 30 минут; г) до однородной консистенции.

**3. Бачок крепится с помощью -**

- а) кронштейна; б) скобок;  
в) муфты; г) гайки.

**4. Хлеб для нарезания укладывается -**

- а) на каретке; б) на решетке;  
в) на качели; г) в бункере.

**5. Как часто затачивают пусковой нож -**

- а) 2 раз в неделю; б) 1 раз в неделю;  
в) 1 раз в месяц; г) ежедневно;

**6. Назначение электро-контактного манометра -**

- а) измерение температуры в котле;  
б) измерение давления в котле;  
в) измерение давления в пароводяной рубашке;

г) измерение давления в парогенераторе.

**7. Крышку котла открывают:**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| а) за себя; | б) на себя; |
| в) от себя; | г) к себе.  |

**8. Электрические котлы обогреваются-**

- а) открытыми нагревательными элементами;
- б) закрытыми нагревательными элементами;
- в) герметически закрытыми нагревательными элементами;
- г) парогенератором.

**9. Котел заполняется-**

- |           |                 |
|-----------|-----------------|
| а) водой; | б) сиропом;     |
| в) чаем;  | г) кофе, какао. |

**10. Пароводяная рубашка заполняется -**

- |                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| а) водой;         | б) бульоном;               |
| в) соленой водой; | г) дистиллированной водой. |

**11. Виды нагревательных элементов -**

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| а) полуоткрытые; | б) открытые;     |
| в) закрытые;     | г) полужакрытые. |

**12. Назначение электро-контактного манометра:**

- а) измерение температуры в котле;
- б) измерение давления в котле;
- в) измерение давления в пароводяной рубашке;
- г) измерение давления в парогенераторе;

**13. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -**

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| а) варочного сосуда; | б) откидной крышки; |
| в) крана уровня;     | г) сливного крана;  |

**14. Кран уровня показывает -**

- а) уровень воды в котле;
- б) уровень воды в парогенераторе;
- в) уровень воды в водопроводе;

г) давление.

**15. Насыщенный пар получают в-**

- а) парогенераторе; б) пароварочном шкафу;  
в) питательном баке; г) в варочных камерах.

**16. Назначение фритюрницы -**

- а) для пассерования; б) тушения;  
в) варки; г) жарки.

**17. Электрические сковороды предназначены для -**

- а) запекания; б) жарки;  
в) варки; г) пассерования.

**18. Назначение циркулярной трубки -**

- а) для улучшения вкуса кофе; б) для подъема пара;  
в) для слива кофе; г) регулирования температуры.

**19. Продукт укладывается в -**

- а) корзину; б) масло;  
в) ванну; г) фритюрницу.

**20. Привод шашлычной печи состоит из -**

- а) клиноременной передачи; б) червячного редуктора;  
в) зубчатой передачи; г) цепной передачи;

**Техническое оснащение и организация рабочего места  
Вариант № 3  
Эталон ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	г	а	а	б	в	а	в	а	г	б	в	в	б	а	г	б	в	а	г

**Вариант № 4**

**1. Готовность продукта определяется -**

- а) лабораторным методом;
- б) органолептическим;
- в) химическим;
- г) биологическим.

**2. Изделия, приготовленные на пару по сравнению с изделиями, сваренными в воде**

- а) более ароматны;
- б) менее вкусны;
- в) менее сочны;
- г) сохраняют больше минеральных веществ;

**3. Противни устанавливаются в камере на -**

- а) шкаф;
- б) направляющие;
- в) поддон;
- г) дно.

**4. Между двойными стенками камер находится -**

- а) теплоизоляция;
- б) пирошки;
- в) бумага;
- г) пустота.

**5. Хлеб выпекается на -**

- а) листах;
- б) противнях;
- в) сковородах;
- г) формах.

**6. Что является рабочей камерой в взбивальной машине –**

- а) бачок;
- б) сменные вбиватели;
- в) электродвигатель;
- г) редуктор.

**7. Как долго перемешивается фарш в МС8-150 -**

- а) 1 час 30 минут;
- б) 1 час;
- в) 30 минут;
- г) до однородной консистенции.

**8. Назначение циркулярной трубки -**

- а) для улучшения вкуса кофе;
- б) для подъема пара;
- в) для слива кофе;
- г) регулирования температуры.

**9. Контрольно – измерительная аппаратура состоит из -**

- а) варочного сосуда;
- б) откидной крышки;
- в) крана уровня;
- г) сливного крана;

**10. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

- а) для измерения температуры;
- б) для измерения давления;
- в) для быстрого закипания жидкости;

г) для регулирования механизма.

**11. Ременная передача состоит из двух -**

- а) шкивов;
- б) дисков;
- в) катков;
- г) шестерен.

**12. Привод жаровни состоит из -**

- а) шлицевого соединения;
- б) клиноременной передачи;
- в) цепной передачи;
- г) червячного редуктора.

**13. Назначение МС 18-160 -**

- а) для нарезки овощей;
- б) для рыхления сырых овощей;
- в) для нарезки вареных овощей;
- г) для нарезки сырых овощей;

**14. Котел заполняется-**

- а) водой;
- б) сиропом;
- в) чаем;
- г) кофе, какао.

**15. Универсальный привод общего назначения ПУ -0,6 выпускается с частотой вращения вала-**

- а) 170 и 1400 об/мин.;
- б) 90 и 300 об/мин.;
- в) 150 и 1600 об/мин.;
- г) 200 1400 об/мин.

**16. На передней панели находятся -**

- а) кнопочное устройство;
- б) 2 пакетных переключателя;
- в) лимбы терморегуляторов;
- г) 4 пакетных переключателя.

**17. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся –**

- а) просеиватели;
- б) взбивательные;
- в) мясорубки;
- г) сортировочные, резательные.

**18. Паспорт машин (оборудования) это –**

- а) документ, в котором приводятся основные параметры и технические данные;
- б) в нем указывается марка, заводской номер, краткая характеристика;
- в) предназначен для размещения внутренних частей машины;
- г) правовой акт, регулирующий социально – трудовые отношения.

**19. Мощность КПЭ -100 –**





## **Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **Перечень учебных изданий**

*Основные источники для обучающихся:*

Основная литература: 1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 496 с 2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп... – М.: Академия, 2014. – 336 с 3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., – М.: Академия, 2020. – 112 с

*Дополнительная литература:*

Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с 2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2020. – 64 с

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. Оборудование для пищевой промышленности [www.acma.ru/Links/dirid/53/](http://www.acma.ru/Links/dirid/53/)
2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование [https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food\\_Industry/](https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/)