

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Приморский индустриальный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель
профессиональных
дисциплин

И.В. Мироненко
« 10 » июня 2019 г.

МО

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Н. Золотарева
« 14 » июня 2019 г.



КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

г. Арсеньев

Организация-разработчик: КГБПОУ «Приморский индустриальный колледж»

Разработчики:

преподаватель профессиональных дисциплин Е.Н. Козюкова

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **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 зачет.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины **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:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 регламентом
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

Код	Наименование общих компетенций
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

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 проводится 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 клетчатой 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;

6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Телевизор
- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический
- Персональный компьютер

Средства для проведения лабораторных и практических работ:

- Дезинфицирующие и моющие средства
- Модели: МВ – 6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод ПО-6, весы механические, блендер, кофеварка
- Манометр
- Рабочие инструменты
- Механические передачи

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением

3. Плакаты, таблицы

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий:

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, 2014. – 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, 2013. – 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, 2010. – 64 с

Для преподавателя

Основные источники:

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:

Оборудование для пищевой промышленности 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/