

23

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской  
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

---

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
Протокол от «23» 06 2017г.  
№ 7

УТВЕРЖДАЮ  
Директор   
Приказ № 30/17-0023 от «23» 06 2017г. Ф.И. Исламгалиев



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12. Оборудование предприятий общественного питания**  
**по специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 **Технология продукции общественного питания (заочная форма обучения)**

**Организация-разработчик:** ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

**Разработчик:**

, преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рассмотрена на заседании методической комиссии, протокол № 7  
« 23 » 06 2017 г.

Председатель: \_\_\_\_\_

Согласовано заместитель по учебной работе \_\_\_\_\_ /Субботина И.Н./  
« 23 » 06 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИМЕРНОЙ

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части реализации вариативной части 19.02.10 Технология продукции общественного питания(заочная форма обучения).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в отрасли «Технология продукции и организация общественного питания».

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:  
Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПК6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

**1.1. Область применения программы:** Программа ОП.11 «Оборудование предприятий общественного питания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 10.02.10.Технология продукции общественного питания(заочная форма обучения).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** ОП 11. «Оборудование предприятий общественного питания» входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- определять разные виды оборудования в организациях общественного питания;
  - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
  - оценивать эффективность его использования;
  - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.
  - соблюдать правила охраны труда;
  - предупреждать производственный травматизм.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно – правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 12 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 99 час.

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	12
теоретические занятия	6
практические занятия	6
Самостоятельная работа	99
Итоговая аттестация:	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Обслуживание предприятий общественного питания».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1.	2	3	4
Раздел Механическое оборудование			
Тема 1.1 Детали машин	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин</p> <p>2. Типы и детали соединений;</p> <p>3. Структура машин и механизмов.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <p>Подготовка доклада по теме:</p> <p>1. Основные принципы стандартизации в машиностроении;</p> <p>2. Типы и детали соединений;</p> <p>3. Структура машин и механизмов.</p>	1	2
Тема 1.2 Электроизоляционные аппараты и электропривод	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Понятие об электрических устройствах для выключения и включения электрического оборудования.</p> <p>2. Основные типы электроприводов.</p> <p>3. Понятие о типах аппаратов защиты.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся</p> <p>Подготовка докладов по теме:</p> <p>1. Информации о причинах возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания.</p> <p>2. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты</p>	9	1

7

Тема 1.3.	Содержание учебного материала.	1
Общие сведения о механическом оборудовании Универсальный привод.	<p>1. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Понятие об узлах машины.</p> <p>3. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.</p> <p>Практические задания 1:</p> <p>Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <p>1. Подготовка доклада по теме:</p> <p>1.1. «Область защиты и соблюдение правил техники безопасности»;</p> <p>1.2. «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности»;</p> <p>1.3. «Технические характеристики универсальных приводов»;</p> <p>1.4. «Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов».</p> <p>2. Создание презентации по темам:</p> <p>2.1. «Универсальные приводы. Устройство, назначение, правила безопасного использования».</p>	1
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	<p>1. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.</p> <p>2. Основные сведения о протирочных машинах.</p> <p>3. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК -250, КИП 600. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исполнения.</p> <p>4. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности овощерезательных машин МРО 200 Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исполнения.</p> <p>Практические задания 2:</p> <p>Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности противорезательной машины МП 800. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные не исполнения.</p>	2

8

<p>Самостоятельная работа обучающихся:  Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:  1. Составление кроссворда по теме:  1.1. «Машины для обработки овощей»;  2. Подготовка доклада по теме:  2.1 «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования».</p>	<p>6</p>	<p>2.1. «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования».  3. Создание презентации по теме:  3.1. «Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение, правила безопасного использования».  3.2. «Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство, правила безопасного использования».  3.3. «Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования».</p>	<p>2</p>
<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	<p>1. Основные сведения о механизмах для измельчения мяса и рыбы.  2. Основные механизмы к универсальному приводу  3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мисорубки ММ 82 и МИМ 105. Определить последовательность сборки мисорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мисорубки, их устранение.  4. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыкательной машины МРМ 15 и МС 19-1400. Определить последовательность сборки мясорыкательной машины и сменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач.</p> <p>Практические занятия 3 и 4:</p> <p>1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформовочной машины МК 2340. Определить последовательность сборки котлетоформовочной машины, освоение техники безопасности.  2. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности сменного механизма МС 8-150. Определить последовательность сборки МС 8-150, освоение техники безопасности.  3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности рыбосортирующей машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:  1. Составление кроссворда по теме:  1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы».  2. Подготовка доклада по теме:</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.5.  Машины для обработки мяса и рыбы</p>	<p>6</p>	<p>1. Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП 11-1.  2. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИК -60.  3. 1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования просеивательной машин МПМ 800.  4. 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.</p> <p>Практическое занятие 5</p> <p>1. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестораскаточной машины МРТ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности</p> <p>Практическое занятие 6</p> <p>2. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности взбивальной машины МВ 35, МВ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мисорубки, их устранение.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:  Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:  1. Подготовка докладов по темам:  1.1. «Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;</p>	<p>6</p>

<p>1.2. «Взаимные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»;</p> <p>1.3. «Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»;</p> <p>2. Создание презентации по теме:</p> <p>2.1 «Машины для приготовления и обработки теста».</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 1.7</b> Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>	<p>1</p>	<p>1. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы хлебопекарной машины МРХ -200. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования</p> <p>Практическое задание 7</p> <p>1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРТ -300А. Освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Устройство, обеспечивающие безопасность работы машин для нарезки хлеба»;</p> <p>2.2. «Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов»;</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба</p>
<p><b>Тема 1.8.</b> Посудомоечные машины.</p>	<p>6</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин.</p> <p>2. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>1. Кассовые аппараты</p> <p>2. Особенности устройств основных узлов электронных контрольно-кассовые машины»</p>

<p><b>Тема 1.9.</b> Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование</p>	<p>6</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Классификация весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.</p> <p>2. Основные сведения о весах механических.</p> <p>3. Основные сведения о весах электронных.</p> <p>4. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Написание докладов по темам:</p> <p>1.1. «Устройство и эксплуатация циферблатных весов»;</p> <p>1.2. «Устройство и эксплуатация электронных весов»;</p> <p>1.3. «Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами».</p> <p>2. Создание презентаций по темам:</p> <p>2.1. Весы.</p> <p>2.2. Кассовые аппараты</p> <p><b>Раздел 2 Тепловое оборудование</b></p> <p>Содержание учебного материала.</p>
<p><b>Тема 2.1</b> Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.</p>	<p>1</p>	<p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании</p> <p>2. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250</p> <p>Практическое задание 8:</p> <p>1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КФЭ-7. Освоение техники безопасности.</p> <p>Практическое задание 9: Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ-2.</p>

<p>Самостоятельная работа. Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление кроссвордов по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. «Пилсварочные котлы»;</li> <li>1.2. «Пароварочные аппараты».</li> </ol> </li> <li>2. Написание докладов по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. «Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования»;</li> <li>2.2. «Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования».</li> </ol> </li> <li>3. Создание презентаций по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. «Классификация варочного оборудования»;</li> <li>3.2. «Классификация варочного оборудования».</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие сведения о скороварках, фритюрницах. Классификация скороварод. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности скороварки электрической секционно модулированной СЭМ.О.2. Скороварка электрическая с коаксиальным обогревом СКЭ-0,3.</li> <li>2. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации скороварки электрической СЭ 1. Решение ситуационных задач возможные неисправностей электроскороварод, их устранение.</li> </ol> <p><b>Практические работы 10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить и изучить устройство фритюрницы, электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.             <p><b>Практические работы 11.</b> Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционно-модулированного и шкафа жарочного электрического секционно-модулированного.</p> <p>Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p> </li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление кроссвордов по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. «Электрические скороварки и фритюрницы»;</li> <li>1.2. «Пекарные и кондитерские шкафы».</li> </ol> </li> <li>2. Написание докладов по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. «Нагостельное жарочное оборудование»;</li> <li>2.2. «Приборы автоматического регулирования тепловых режимов в жарочно-пекарном оборудовании».</li> </ol> </li> <li>3. Создание презентаций по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. «Виды жарочного оборудования»;</li> <li>3.2. «Виды жарочного оборудования».</li> </ol> </li> </ol>	<p>6</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>1</p> <p>6</p>
--	--

<p>1. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда шашлычной печи</p> <p>2. Назначение, устройство, правила эксплуатации ФНЭ-40.</p> <p>3. Назначение, устройство, правила эксплуатации ЖВЭ-720.</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 2.3</b></p> <p><b>Многофункциональное тепловое и водогрейное оборудование</b></p>	<p>1. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации микроволновой печи. Выбор режима работы</p> <p>2. Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования.</p> <p>3. Определить и изучить устройство электрических секционно - модулированных плит. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М.</p> <p>4. Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кингильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p>
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление кроссвордов по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. «Кухонный комбайн».</li> <li>2.2. «СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда».</li> </ol> </li> <li>2. Написание докладов по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. «Водогрейное оборудование»;</li> <li>3.2. «Виды варочно-жарочного оборудования. Плиты».</li> </ol> </li> <li>3. Создание презентаций по темам:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда.</li> <li>2. Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принцип классификации аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии.</li> <li>2. Понятие о мармите. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для I блока МЭСМ 3.</li> <li>3. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.</li> </ol>	<p>6</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p><b>Тема 2.4</b></p> <p><b>Оборудование для раздачи пищи</b></p>	<p>1. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии</p>



<p>(марки). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.</p> <p>2. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (марки). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки раздаточной тепловой электрической модулированной СРЭСМ.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Написание доклада по темам:</p> <p>1.1. «Обеспечение аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии»;</p> <p>1.2. «Герметизация, тепловые шкафы и стойки»;</p> <p>2. Создание презентаций по темам:</p> <p>2.1. «Классификация оборудования для раздачи пищи».</p> <p><b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b></p> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p>1. Характеристики холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты.</p> <p><b>Практическое занятие 14</b></p> <p>1. Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-1,2.</p> <p>2. Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6; КХС 2-6. Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p><b>Практическое занятие 15</b></p> <p>1. Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации.</p> <p>2. Изучить и определить устройство, назначение ледогенератора ЛГ -10М. Отработка правил эксплуатации.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1. Составление кроссворда по теме:</p> <p>1.1. «Холодильное оборудование».</p> <p>2. Написание доклада по теме:</p> <p>2.1. «Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности».</p> <p>2.2. «Способы охлаждения».</p> <p>3. Создание презентаций по теме:</p> <p>3.1. «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника</p>	<p>6</p> <p>2</p>
---	-------------------

<p>Тема 3.2. Охрана труда и техника безопасности</p> <p><b>Итоговая аттестация:</b></p>	<p>2</p>
---	----------

бесположности».

Содержание учебного материала.

Охрана труда как широкой комплекс правовых, санитарно гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.

Искусство же по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.

**Итоговая аттестация:** Дифференцированный зачет

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (ознавание ранее изученных объектов, свойств).

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством).

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие:

- кабинета социально-экономических дисциплин;
- читального зала библиотеки с выходом в сеть Интернет.

**Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска.

**Технические средства обучения:**

- персональные компьютеры с доступом к сети Интернет;
- комплект учебников, сборники задач, ситуаций, тестовых заданий;
- наглядные пособия (таблицы, плакаты).
- мультимедийные презентации лекционного материала.
- проектор, экран;
- принтер;
- сканер
- комплект калькуляторов.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**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», 2014. -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», 2014-432с.

**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», 2014-432с.
2. Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.
3. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.

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», 2014.-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», 2014.-336с.

5.Здобнов А.И. и др. сборник рецептов блюд и кулинарных изд.:для предприятий общественного питания-к.:а.с.к. 2006-656с.

6. Лазерсон И. Классические этюды: Рецептура европейской кухни. – СПб.: Питер, 2007.

7. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбр/Издаг, 2001.-128с.

8. Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2007-608с. - (Основы кулинарного мастерства).

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://search.photo.rtp.ru> – ассортимент мясорубок
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
3. <http://www.twinkl.com/files/food/catering/?show=recent>

**Видео ролики:**

1. [http://www.youtube.com/watch?v=zFVKTC\\_BRaE](http://www.youtube.com/watch?v=zFVKTC_BRaE)– принципы работы мясорубки
2. [http://www.youtube.com/watch?v=JzwOUue4\\_9g&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=JzwOUue4_9g&feature=related)– принципы работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKMSPi9eA&feature=related>– принципы работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8> – конструкция МОК
5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXk>. 6. Работа картофелечистки CE 570 на [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
7. <http://www.youtube.com/watch?v=i-OCsWNI7Q>
8. <http://yandex.ru/video/search?filmId=rl0UjX5iUXI&text=%D0%B2%D0%87%D0%B7%D0%B8%D0%B2%D0%80%D0%B8%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B09> <http://yandex.ru/video/search?filmId=TeHMjKT99xc&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%8C%D0%B0%D1%88%D0%BD%D0%10>
9. [http://yandex.ru/video/search?filmId=ITx4FYpFUXI&text=%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%8A%D0%B0%D1%82%D0%8E%D1%87%D0%8D%D0%B0%D1%8F%20%D0%8C%D0%B8%D0%BD%D0%B0&\\_sa=1415792965777&safety=1](http://yandex.ru/video/search?filmId=ITx4FYpFUXI&text=%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%8A%D0%B0%D1%82%D0%8E%D1%87%D0%8D%D0%B0%D1%8F%20%D0%8C%D0%B8%D0%BD%D0%B0&_sa=1415792965777&safety=1)

- [Облазательные 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](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html)

- Федеральный портал «Русское образование» [www.edu.ru](http://www.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> организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	2
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование; - защита доклада.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практической работ; - тестирование.
<b>Знания:</b> характеристика основных типов предприятий общественного питания	Входной контроль: - тестирование. Текущий контроль: - тестирование; - графический диктант. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.

- федеральный правовой портал «Юридическая Россия» [www.law.edu.ru](http://www.law.edu.ru)  
- федеральный портал «Социально-гуманитарное и политологическое образование» [www.humanities.edu.ru](http://www.humanities.edu.ru)  
- федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>

#### Законодательные документы (печатные 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://ozprp.ru/laws2/postam/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 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. 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» № 48]. – Режим доступа: <http://online.aic.gov.ru/biblio/normativ/data/normativ/9/9744/>
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министрств (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина. - М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012. - 176 с.

принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - графический диктант; - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
учет сырья и готовых изделий на производстве	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
правила их безопасного использования	Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
Итоговая аттестация: экзамен	