

Экз 41

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 «30» 08 2018г.
№ 12



Ф.Г. Исламгалиев
08 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11. Оборудование предприятий общественного питания
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

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**

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

Разработчик:

, преподаватель _____ / _____ /

Рассмотрена на заседании методической комиссии, протокол № 12
« 30 » 08 2018 г.

Председатель: _____

Согласовано заместитель по учебной работе _____ /Субботина И.Н./
« 30 » 08 2018 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.

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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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.

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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;
самостоятельной работы обучающегося 30 час.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	30
Самостоятельная работа	30
Итоговая аттестация:	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Оборудование 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		2	2
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о деталях машин и материалах. Основные принципы классификации деталей машин</p> <p>2. Понятие о передачах. Машины и механизмы.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p> <p>Подготовка докладов 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> <p>Тема 1.2 Электрословесные аппараты и электропривод</p>	2	2
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие об электрических устройствах для включения и включения электронического оборудования.</p> <p>2. Основные типы электродвигателей.</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>	2	2

7

Тема 1.3.	Содержание учебного материала.	применяемых на предприятиях общественного питания.	2
	<p>1. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.</p> <p>2. Понятие об узлах машин.</p> <p>3. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства.</p> <p>Практические занятия 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 докладов по теме:</p> <p>1.1. «Опасные зоны машин и механизмов»;</p> <p>1.2. «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности»;</p> <p>1.3. «Технические характеристики универсальных приводов»;</p> <p>1.4. «Премудрости 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>		2
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	<p>Содержание учебного материала</p> <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, КНН 600. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.</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 неисправности.</p> <p>Практические занятия 2:</p> <p>Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протиро-резательной машины МП 800. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа по выбору учащихся:</p>		2

8

			2
	<p>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 безопасного использования».</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. 2. Основные механизмы к универсальному плункуду 3. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки МИМ 82 и МИМ 105. Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение. 4. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыбительной машины МРМ 15 и МС 19-1400. Определить последовательность сборки мясорыбительной 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 котлетоформочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформочной 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 рыбоинстинктивной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1. Составление кроссворда по теме. 1.1 «Машины для обработки мяса и рыбы». 2. Подготовка доклада по теме. 2.1. «Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования». 3. Создание презентации по теме</p>		2

9

	<p>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 котлетоформочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования».</p> <p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Основные сведения о механизации процессов колдигтерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма МДП П-1. 2. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования машины для измельчения кофе МИС -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 тестосеивальной машины ПММ 1; МПМ -15. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности.</p> <p>Практические занятия 5</p> <p>1. Определить и изучить устройство и назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности тестоскаточной машины МРТ 60. Последовательность сборки, освоение правил техники безопасности 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 мясорубки, их устранение.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Выполнительная самостоятельная работа учащихся по выбору: 1. Подготовка доклада по темам: 1.1. «Виды тестоскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации»; 1.2. «Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности»;</p>		2
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---

10

	<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>		2
<p>Тема 1.7 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</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 занятие 7</p> <p>1. Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРГ -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>1.1. «Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов».</p> <p>2. Написание локалов по темам:</p> <p>2.1. «Устройство, обеспечивающее 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>	2	2
<p>Тема 1.8. Посудомоечные машины.</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 устройства основных узлов электронных контрольно-кассовых машин»</p>	4 1 1	2

<p>Тема 1.9. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование</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 эксплуатации цифровых весов»;</p> <p>1.2. «Устройство и эксплуатации 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>Раздел 2. Тепловое оборудование</p>	2	2
<p>Тема 2.1 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.</p>	<p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о влах энергоносителях. 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 занятие 8:</p> <p>1. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КЭВ-7. Освоение техники безопасности.</p> <p>Практическое занятие 9: Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ-2.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p>	2	2

<p>1.1. «Пищеварочные котлы»;</p> <p>1.2. «Пароварочные аппараты»;</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования»;</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. «Классификация варочного оборудования»;</p> <p>3.2. «Классификация варочного оборудования»;</p>	<p>2</p>	<p>1. Общие сведения о сковородках, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секционно-модулированной СЭСМ 0,2; Сковорода электрическая с коственным обогревом СКЭ-0,3;</p> <p>2. Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации сковороды электрической СЭ 1. Решение ситуационных задач возможные неисправностей электросетей, их устранение.</p> <p>Практические работы 10</p> <p>1. Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционно-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Практические работы 11. Определить и изучить устройство шкафа пекарского электрического секционно-модулированного и шкафа жарочного электрического секционно-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <p>1. Составление кроссвордов по темам:</p> <p>1.1. «Электрические сковороды и фритюрницы»;</p> <p>1.2. «Пекарные и кондитерские шкафы»;</p> <p>2. Написание докладов по темам:</p> <p>2.1. «Настольное жарочное оборудование»;</p> <p>2.2. «Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарном оборудовании»;</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. «Виды жарочного оборудования»;</p> <p>Вопросы для самостоятельной работы:</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>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13

<p>Тема 2.3</p> <p>Многофункциональное, универсальное, теплое и вологрейное оборудование</p>	<p>2</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие о микроволновой печи. Назначение, 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-0,1; ЭП-4М.</p> <p>4. Вологрейное оборудование. Классификация вологрейного оборудования. Определить и изучить устройство плиты электрической непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</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. «Классификация. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда»;</p> <p>2.2. «СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда»;</p> <p>3. Создание презентаций по темам:</p> <p>3.1. «Вологрейное оборудование»;</p> <p>3.2. «Виды варо-жарочного оборудования. Плиты».</p> <p>Вопросы для самостоятельной работы:</p> <p>1. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда.</p> <p>2. Пароконвектома. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Принять классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности: мармита для I блюв МЭСМ 3.</p> <p>3. Общие сведения о радиоточных линиях самообслуживания.</p> <p>Практические занятия 13:</p> <p>1. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации МЭСМ 50; МИЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.</p> <p>2. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии</p>
<p>Тема 2.4</p> <p>Оборудование для раздачи пищи</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

14

<p>(мармит). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки плавяной тепловой электрической модулированной СРТЭСМ.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа учащихся по выбору:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написание докладов по темам: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. «Особенности аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии»; 1.2. «Термоосты, тепловые шкафы и стойки»; 2. Создание презентаций по темам: <ol style="list-style-type: none"> 2.1. «Классификация оборудования для резки пиццы». <p>Раздел 3. Холодильное оборудование</p> <p>Содержание учебного материала.</p> <p>1. Характеристика 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>Практическое занятие 14</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-0,6; ШХ-1,2. 2. Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6, КХС 2-6. Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования. <p>Практическое занятие 15</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации. 2. Изучить и определить устройство, назначение льдогенератора ЛГ -10М. Отработка правил эксплуатации. <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление кроссворда по теме: <ol style="list-style-type: none"> 1.1 «Холодильное оборудование». 2. Написание доклада по теме: <ol style="list-style-type: none"> 2.1. «Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности»; 2.2. «Способы охлаждения». 3. Создание презентации по теме: <ol style="list-style-type: none"> 3.1 «Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности». 	2	2	2	2
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---	---

<p>Тема 3.2. Охрана труда и техника безопасности</p> <p>Содержание учебного материала.</p> <p>Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.</p> <p>Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет</p>	2	2	2
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	---

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание 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.: ПрофОбрИздат, 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.qip.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=zfVVKTC_BRaE– принцип работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JZwOUueq_9g&feature=related– принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related>– принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8vZhz88C8> – конструкция МОК
5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg> 6. Работа картофелечистки CE 570 на www.youtube.com

7. <http://www.youtube.com/watch?v=i-OCsWHj7Q>
8. [http://yandex.ru/video/search?filmid=TeHmJkTB9xc&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%10](http://yandex.ru/video/search?filmid=foUlx5iUXI&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B09.http://yandex.ru/video/search?filmid=TeHmJkTB9xc&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%10)

-Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html

-Федеральный портал «Российское образованиеwww.edu.ru

- Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
 - Федеральный портал «Социально-гуманитарное и политологическое образование» 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.: одобрен 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. Постановление. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpr.ru/laws2/postan/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» № 4»]. – Режим доступа: http://onpatruda.ru/ot_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.

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)	1	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	2
Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд		Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - тестирование; - защита доклада.	
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь		Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.	
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: - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.	
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.	
Знания: характеристика основных типов предприятий общественного питания		Входной контроль: - тестирование.	
принципы организации кулинарного и кондитерского производства		Текущий контроль: - тестирование; - графический диктант. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.	
		Текущий контроль: - графический диктант; - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование;	

	<ul style="list-style-type: none"> - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
учет сырья и готовых изделий на производстве	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию; - защита презентаций и докладов.
правила их безопасного использования	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль: - графический диктант; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль: - Устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
Итоговая аттестация: экзамен	