



*Обособленное структурное подразделение
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 09 Техническое оснащение предприятий общественного питания

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)**

**Астрахань
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

Разработчик:

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель (занимаемая должность)	<i>М.А. Муханова</i> (инициалы, фамилия)
--	---	--

Эксперты от работодателя:

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i>Е.В.Иванча</i>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i>Р.А.Путилов</i>
ИП Устинов (место работы)	старший технолог (занимаемая должность)	<i>В.А.Чекушин</i> (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии _____ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства _____ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе _____ /А.Ю. Кузьмин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины	6
3 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины	16
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение предприятий общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специального среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

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

Цель изучения дисциплины: овладение теоретическими знаниями, необходимыми для эксплуатации оборудования, приобретение умений, их использование и формирование профессиональных знаний, приобретение навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Основная задача дисциплины:

способствовать усвоению ключевых понятий в области эксплуатации оборудования предприятия общественного питания;

создать условия для изучения перечня оборудования, их классификации и его использования;

способствовать приобретению умений проводить необходимые расчеты;

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания» направлена на освоение умений и знаний, необходимых для формирования профессиональных компетенций (ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов, ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов, ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов, ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов, ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов, ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства, ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями и развития общих компетенций ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива, ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями, ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию) и развития общих компетенций (ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий, ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации, ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил техники безопасности.

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

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгового - технологического оборудование;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасности эксплуатации торгово- технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
-

1.4. Запланированное количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 82 часов;
практических занятий – 36 часов;
контрольных работ – 2 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 38 часа;
консультаций – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
практические занятия	36
контрольная работа	2
лекций	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
учебно-исследовательская работа;	34
составление и подготовка рефератов и докладов	4
консультаций	8
<i>Аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных работ и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы (проекта)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Общие сведения о машинах.		4	
	Общие сведения о машинах. Классификация машин. Требование к материалам, используемым для изготовления машин. Основные часть и детали машин. Понятие о передачах: зубчатые, ременная, червячная, цепная, фрикционная передача. Понятие о электроприводах, основные два вида используемые в настоящее время в промышленности.	2	2
	Аппараты включения , защиты, контроля и контроль управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования технике безопасности. Аппараты включения - кнопочные включатели, пакетные включатели, рубильники. Плавные предохранители, автоматические выключатель. Современный электроконтактный манометр.	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно - исследовательская работа «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 1. Характеристика основных частей и деталей машин, в составе понятие о передачах. Глава 2. Характеристика аппарата включения.	2	
Тема 2. Универсальные приводы		4	
	Общие сведения о универсальных приводах. Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов. Виды приводов: привод ПМ-1,1 для масо-рыбного цеха, привод универсальный ПУ-0,6 и П-11, что в их состав входит. Современные приводы.	2	2
	Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Мясорубка МС2-70, многоцелевой механизм МС4-7-8-20, сменный механизм МС19-1400 для рыхления мяса, механизм для нарезки варенных овощей МС18-160, сменный механизм МС28-100, соковыжималка МС3-40 Возможные причины неполадок и способы их устранения. Правила эксплуатации и техника безопасности сменных механизмов универсальных и специализированных и малогабаритных приводов. Импортное и современное оборудование.	2	2

1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа: Учебно – исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 3. Техническая характеристика и укомплектованность универсальных приводов. Глава 4. Характеристика сменного механизма МС-100</p>	2	
Тема 3. Машина для обработки овощей		6	
	Способы очистки картофеля. Картофелеочистительные машины МОК-125, МРК – 250, МОК – 400, КНН – 600М непрерывного действия. Овощерезательные машины МРО-200. Технические характеристика машин. Возможные неисправности и способы устранения. Правила эксплуатации и технике безопасности. Современные машины для обработки овощей.	2	2
	Протира – резательные машины. Машины МП-800, МКП – 60. Понятие о поточных линиях по переработке овощей. Правила эксплуатации и технике безопасности. Техническая характеристика. Возможные неисправности и способы устранения. Новое и импортное оборудование.	2	2
	Практическое задание №1. Определение производительности и мощности картофелеочистительной машины	2	3
	<p>Самостоятельная работа: Учебно – исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 5. Показать схематически картофелечистку в разрезе, схеме разложение частей, общий вид. Глава 6. Схема универсальной общерезательной машины. Глава 7. Схема приточной машины, разрезе.</p>	3	
Тема 4. Машина для обработки мяса и рыбы		8	
	Виды машин по обработке мяса и рыбы. Мясорубки МИМ-82, МИМ-105. Фаршемешалки – МС-150. Машины для рыхления мяса – МРМ - 15. Правила эксплуатации. Принцип действия. Техника безопасности. Неисправности и способы устранения. Современное оборудование и импортное оборудование.	2	2

1	2	3	4
	Практическое занятие №2. Расчет мощности фаршемешалки	2	3
	Машины для переработки в мясном цеху. Котлетоформовочная машина МФК -2240. Рыбоочиститель машина РО-1М. Правила эксплуатации, техника безопасности, неисправности и способы устранения. Современное импортное оборудование, для обработки мяса- рыбного сырья.	2	2
	Практическое занятие №3. Определение производительности мясорыхлителя и мощности электродвигателя	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 8. Характеристика мясорубки МИМ-105 Глава 9. Техническая характеристика мясорубка Глава 10. Характеристика мясорыхлительной машины МРМ-15 Глава 11. Охарактеризовать импортные котлетоформовочные машины	4	
Тема 5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов		10	
	Машины для подготовки кондитерского сырья. Машина для измельчения и дробления орехов МДП-11-1. Машина для размолки кофе МИК-60. Машины для измельчения сухарей МС-12-15. Виды машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Машина для просеивания муки МПМ-800. Просеиватель МС24-300 и просеиватель малогабаритный вибрационный МПМВ-300. Правила эксплуатации и техника безопасности. Неисправности и их устранение. Импортное оборудование используемое в Российском производстве.	2	2
	Практическое занятие №4. Определение диаметров валов у механизма	2	3
	Тестомесильные машины ТММ-1М, МТМ-15, МТИ-100. Виды и их характеристика. Взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ60. Сменные инструменты взбивальных машин, их характеристика и предназначение. Техническая характеристика машин. Неисправности, возможные причины, способы их устранения. Новое оборудование тестомесильные и взбивальные машины.	2	2

	Практическое занятие №5. Определение мощности и производительности взбивальной машины	2	3
	Практическое занятие №6. Расчет производительности хлеборезки и мощности двигателя	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 12. Применение механизма МДП-11-1 Глава 13. Принцип работы машины МИК-60. Схема в разрезе Глава 14. Характеристика просеивательных машин используемых в кондитерском цеху Глава 15. Характеристика тестомесильной машины МТИ-100 Глава 16. Характеристика современной импортной взбивальной машины	5	
Тема 6. Машина для нарезки хлеба и гастрономических товаров		3	
	Виды машин для нарезки хлеба: хлеборезательная машина МРХ-200. Машины для нарезки гастрономических товаров: машина МРГ-300А и машина МРГУ-370. Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности. Техническая характеристика машин. Современное оборудование для нарезки гастрономических товаров.	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 17. Характеристики нового оборудования предназначенного для нарезки гастрономической продукции	1	
Тема 7. Общие сведения о тепловом оборудовании		3	
	Сведения о тепловом оборудовании. Понятие о теплообмене. Тепло и его состав: твердое топливо, жидкое топливо, газообразное. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования. ГОСТ указывающий на сведения аппарата. Виды пароконвектоматов. Работа с компанией «Рациональ». Понятие об оборудовании «sous-vide». Современные конвекционные духовые печи.	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 18. «Классификация теплового оборудования»	1	3

1	2	3	4
Тема 8. Пищеварочные котлы и автоклавы		8	
	Классификация и устройство пищеварочных котлов: характеристика режимов. Электрические пищеварочные котлы: котел пищеварочный электрический неопрокидывающий КПЭ- 100, КПЭ – 160, КПЭ-250. Котел пищеварочный электрический опрокидывающий кпэ-60 и секционный модулированный КПЭСМ-60. Устройство электрических варочное УЭВ-40. Принцип действия, правила эксплуатации, правила техники безопасности. Техническая характеристика.	2	2
	Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач. Оценка эксплуатационных характеристик, различных типов машин электрических, газовых, пищеварочных котлов	2	3
	Газовые пищеварочные котлы КПГ-160 И КПГ – 40М. Паровые пищеварочные котлы КПП-100, КПП-160 и КПП – 250. Принцип действия, правила эксплуатации, правила техники безопасности.	2	2
	Практическое занятие №8. Определение балансовых испытаний пищеварочных котлов	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 19. Классификация и общая характеристика электрического пищеварочного котла Глава 20. Классификация и общая характеристика газового и пищеварочного котла Глава 21. Классификация и общая характеристика пароварочного пищеварочного котла Глава 22. сравнительная характеристика электрического, газового, пароварочного котлов	4	
Тема 9. Пароварочные аппараты		4	

	Общие сведения о пароварочных аппаратах. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ –2 И аппарат пароварочный электрический АПЭ-0,23. Кофеварка электрическая КВЭ-7. Сосисковарка СНЭ-15. Правила эксплуатации и техника безопасности. Техническая характеристика. Какое оборудование используется с пароварочными функциями.	2	2
1	2	3	4
	Практическое занятие №9. Изучение систем автоматики защиты и регулирования пищеварочных котлов	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 23. Классификация и общая характеристика пароварочного аппарата электрического Глава 24. Схема в разрезе аппарата пароварочного электрического секционного модулированного АПЭСМ-2	2	
Тема 10. Аппараты для жарки и выпечки		6	
	Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3. Фритюрница электрическая секционно-модулированная ФЭСМ-20, фритюр непрерывного действия ФНЭ - 40. Жаровня вращающаяся электрическая ВЖШЭ - 675 Правила эксплуатации и техники безопасности. Современные аппараты для жарки и выпечки.	2	2
	Практическое занятие №10. Определение теоретической производительности и мощности двигателя машины непрерывного действия	2	3
	Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ – 2К. Кондитерская электрическая печь КЭП - 400. Высокочастотные шкафы – СВЧ – шкаф «электроника». Правила эксплуатации, требование по технике безопасности, и что запрещает эксплуатация печи.	2	2
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 25. Классификация и характеристика кондитерской электрической печи КЭП-400 Глава 26. Техническая характеристика электрических жарочных и пекарских шкафов Самостоятельная работа:	2,5	

	Проработать вопросы на тему «Аппараты для жарки и выпечки»		
Тема 11. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование		8	
1	2	3	4
	Плиты электрические секционн—модулированные ПЭСМ – 4, ПЭСМ – 4 ШБ, ПЭСМ-1Н. Плиты настольные электрические ПНЭК-2 и ПНЭН-0,2. Плита газовая секционная ПГС – 2 МА. Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-25 и кипятильник газовый КНГ - 200 . Водонагреватель электрический НЭ-1А и НЭ-1Б. Водонагреватель газовый АГВ – 80. Правила эксплуатации, техника безопасности. Техническая характеристика. Импортное и новое оборудование.	2	2
	Практическое занятие №11. Расчет производительности картофелеочистительной машины непрерывного действия	2	3
	Практическое занятие №12. Определение коэффициента теплоиспользования жарочного шкафа	2	3
	Практическое занятие №13. Расчет производительности и мощности посудомоечной машины	2	3
	Самостоятельная работа: Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 27. Техническая характеристика плит. Глава 28. Характеристика плит газовых секционных ПГС-2МА Проработать вопросы на тему: «Освоение правил безопасной эксплуатации автоматизированного кипятильника» Проработать вопросы на тему: «Общая характеристика водонагревателей»	3,5	
Тема 12. Оборудование для задачи пищи. Импортное оборудование		4	
	Мармиты стационарные электрические для длительного и кратковременного хранения. Линия самообслуживания и экономическая эффективность самообслуживания. Технические характеристики. Правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	Практическое занятие №14.	2	3

	Определение производительности и мощности электродвигателя машины типа МРГ		
	Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 29. Характеристика мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3. Глава 30. Характеристика линии самообслуживание.	1,5	
1	2	3	4
Тема 13. Холодильное оборудование		10	
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Холодильные машины. Компрессорные холодильные машины. Фреоновые автоматические компрессорные машины. Холодильные герметичные агрегаты. Современное холодильное оборудование и холодильные камеры	2	2
	Практическое занятие №15 Определение производительности механизмов и мощности электродвигателя	2	3
	Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры. Среднетемпературные холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Новые холодильные шкафы и импортное холодильные агрегаты.	2	2
	Практическое занятие №16 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для школьной столовой	2	3
	Практическое занятие №17 Составление схем холодного цеха с организацией рабочих мест по приготовлению салатов и винегретов	2	3
	Самостоятельная работа. Проработать вопросы на тему: «Компрессорные холодильные машины» Проработать вопросы на тему «Виды торгово-холодильного оборудования» Учебно-исследовательская работа: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 31. Фреоновая автоматическая компрессорная машина Глава 32. Холодильные герметичные агрегаты Глава 33. Краткие сведения о теплоизоляционных материалах	4	

Тема 14. Охрана труда и техника безопасности		4	
	Законодательство по охране труда и технике безопасности. Организация работы по охране труда: вводный инструктаж, первичный, повторный внеплановый и целевой. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Основных мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда для повара.	2	2
1	2	3	4
	Контрольная работа	2	1
	Практическое занятие №18 Составление схем горячего цеха с расстановкой оборудования	2	3
	Самостоятельная работа. Учебно-исследовательская работа на тему: «Оборудование предприятия общественного питания»: Глава 34. Инструктаж по безопасности Глава 35. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве Глава 36. Первая помощь при несчастных случаях на производстве	2,5	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования у минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в кабинете № 115 Организации процесса приготовления пищи и товароведения и Лаборатории компьютерного тестирования № 313.

Оборудование учебного кабинета № 115 Организация приготовления пищи и товароведения

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкафы
- 5 Стенды
- 6 Макеты
- 7 Телевизор
- 8 Ноутбук
- 9 Видеопроектор
- 10 Весы
- 11 Нормативные документы (ГОСТ, ТУ)
- 12 Ножи
- 13 Доски
- 14 Сборники рецептур

Технические средства обучения

Оборудование Лаборатории компьютерного тестирования № 313

- 1 Компьютер Aquarius ПК Windows Vista Home Russia OEMAct
- 2 MS Office Standart 2007
- 3 Kaspersky Endpoint Security 10
- 4 Проектор EPSON EB-S82
- 5 Интерактивная доска SMART Board SBD600
- 6 Терминальный тонкие клиент Sun Ray – 14 ПК
- 7 MS Office Standart 2007- 14 .
- 8 Kaspersky Endpoint Security 10

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО/Е.П. Кошевой. -2-изд. испр. и доп. -М.: Издательство Юрайт, 2018. -226 с.
2. Охрана труда: учебник для СПО /Н.Н. Карнаух.-М.: Издательство Юрайт ,2018.-380

Дополнительные источники:

1. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2018. - 321с.

2.Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2018.- 201с.

Интернет-ресурсы:

1. www.gastronom.ru
2. www.chefmarket.ru
3. spoon.com.ua

3.3 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении дисциплины

Мозговой штурм используется по темам: Тема 2. Универсальные приводы, Тема 5. Машина для приготовления обработки теста и полуфабрикатов, Тема 7. Общие сведения о тепловом оборудовании, Тема 12. Оборудование для раздачи пищи.

Просмотр и обсуждение видеofilмов используется по темам: Тема 4. Машина для переработки мяса и рыбы, Тема 10. Аппараты для жарки и выпечки.

Лекция- конференция используется по темам: Тема 3. Машина для обработки овощей(№6), Тема 6. Машина для нарезки хлеба и гастрономических товаров (№17), Тема 13. Холодильное оборудование (№36).

Упражнения-действия по инструкции используется по темам: Практическое задание №1. Определение производительности и мощности картофелеочистительной машины; Практическое занятие №2. Расчет мощности фаршемешалки; Практическое занятие №3. Расчет производительности мясорыхлителя и мощности электродвигателя, Практическое занятие №9. Изучение систем автоматики защиты и регулирования пищеварочных котлов;

3.4. Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.4.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

3.4.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

3.4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

3.4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольной работы, а также выполнения обучающимися учебно-исследовательской работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования	самостоятельная работа, практическое занятие опрос
Оценивать эффективность его использования	опрос, самостоятельная работа, практическое занятие
Эксплуатировать торгово - техническое оборудование с соблюдением правил техники безопасности	практическое занятие, опрос самостоятельная работа
Знания:	
Новейшие достижения научно - технического процесса в отрасли;	самостоятельная работа, практическое занятие
Нормативные акты, регламентирующие использование торгово – технического оборудование	практическое занятие, опрос, практическое занятие
Классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасности эксплуатации торгово - технического оборудования	самостоятельная работа, практическое занятие опрос
Конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования	практическое занятие, опрос самостоятельная работа
Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования	практическое занятие, опрос, практическое занятие

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 нераскрытия задания, ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок/ нераскрытия заданий, невыполнение заданий - неудовлетворительно