



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИНСПО

М.Ю. Беликов

Рабочая программа дисциплины

**ОП.07 Техническое оснащение организации общественного питания и
охраны труда**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Краснодар 2015

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672) и рабочей программы дисциплины.

Дисциплина ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда	
Форма обучения	очная
Учебный год	2015-2016
2 курс	3, 4 семестр
всего 180 часов, в том числе	
Лекции	60 часов
Практические занятия	56 часа
Самостоятельные занятия	46 часов
Консультации	18 часа
Форма промежуточной аттестации	экзамен

Составитель: преподаватель ИНСПО Р.Ф. Калинина

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «22» мая 2015 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии В.О. Сороченко
«22» мая 2015 г.

Рецензенты:

ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»		К.В. Мусаев
Руководитель КСП КУВУ		М.А. Шурденко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: 5	
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Структура дисциплины:	8
2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
2.4. Содержание разделов дисциплины.....	13
2.4.1. Занятия лекционного типа.....	13
2.4.2. Занятия семинарского типа	13
2.4.3. Практические занятия (лабораторные занятия)	14
2.4.4. Содержание самостоятельной работы.....	14
2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	15
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	18
3.1. Образовательные технологии при проведении лекций.....	18
3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий.....	19
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	20
4.2. Перечень необходимого программного обеспечения.....	20
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
5.1. Основная литература.....	21
5.2. Дополнительная литература.....	21
5.3. Периодические издания	21
5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	21
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	23
7.1. Паспорт фонда оценочных средств	23
7.2. Критерии оценки знаний	24
7.3. Оценочные средств для проведения для текущей аттестации	26
7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации	27
7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации	27
7.4.2. Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации.....	28
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	28
9. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	28

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» входит в Профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Профессиональный цикл ОП опирается на предшествующие дисциплины и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин. Такие предшествующие дисциплины как ОП.01 Экономика организации, ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП. 03 Бухгалтерский учёт необходимы для освоения дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда». Последующими дисциплинами по отношению к дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» являются следующие дисциплины: ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, ОП. 10 Формирование индивидуального стиля внешнего вида, ОП. 11 Профессиональная эстетика и дизайн, ОП.12 Барное дело.

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

Цель дисциплины:

- подготовка обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда для предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

знать:

- 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 в организациях

общественного питания;

- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;

- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;

- соблюдать правила охраны труда;

- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

- использовать противопожарную технику.

знать:

- 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 в организациях общественного питания;

- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 180 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 116 часов;
- самостоятельная работа 46 часов;
- Консультации 18 часов.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания	
2.	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях	эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	

№ п.п .	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
			общественного питания		
3.	ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	соблюдать правила охраны труда	
4.	ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	классификацию оборудования, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	
5.	ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей	основы нормативно-правового регулирования охраны труда в организациях общественного питания	использовать противопожарную технику	
6.	ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства	эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	
7.	ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	соблюдать правила охраны труда	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	4
Учебная нагрузка (всего)	180	54	126
Аудиторные занятия (всего)	116	32	84
В том числе:			
занятия лекционного типа	60	20	40
практические занятия (практикумы)	56	12	44
лабораторные занятия			
Самостоятельная работа (всего)	46	12	34
в том числе:			
<i>Курсовая работа</i>			
<i>Реферат</i>	16	4	10
<i>Самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала</i>	30	8	24
Промежуточная аттестация (экзамен/зачет/дифзачет)			
Консультации	18	10	8
Общая трудоемкость	180	54	126

2.2. Структура дисциплины:

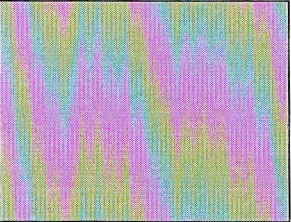
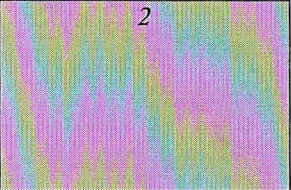
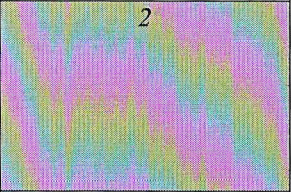
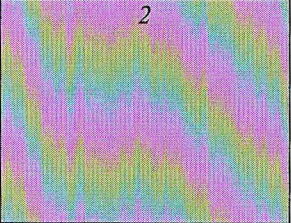
Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов			Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
	Всего	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания				
Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	12	6	6	4
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	15	6	8	6
Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	12	6	6	6
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	14	6	8	4
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	12	6	6	6
Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве				
Тема 2.1	15	8	8	6

Нормативно-правовая база охраны труда				
Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	12	6	6	4
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	12	8	4	6
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	12	8	4	4
Консультации	-	-	-	18
Всего по дисциплине	116	60	56	64

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания				1
Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	Содержание учебного материала		6	
	1	Классификация оборудования.		
	2	Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
	3	Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
	4	Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия		6	2
	1-2	Разработка схемы работы моечно-очистительной машины и соблюдение правил ТБ.		
	3	Описание процесса измельчения продукта в электромясорубке.		
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах».			
	Работа с технико-эксплуатационной документацией.			
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		6	1
	1	Классификация теплового оборудования		
	2	Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	3	Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			2
	Практические занятия		8	

	4-5	Описание устройства пищеварочного котла и порядка его подготовки к работе.		
		Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Самостоятельная работа обучающихся	6	
		Написание реферата на тему: «Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов». Составление схемы «Классификация теплового оборудования».		
Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания		Содержание учебного материала	6	<i>1</i>
	1	Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.		
	2	Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	6	
	6-7	Описание порядка работы аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.		
		Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд		Содержание учебного материала	6	<i>1</i>
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.		
	2	Холодильные компрессорные машины. Холодильные камеры и витрины.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	8	
		Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Написание реферата на тему: «Использования современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов».		
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций		Содержание учебного материала	6	<i>1</i>
	1	Подъемно-транспортное оборудование.		
	2	Посудомоечные машины.		
	3	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	6	
	8	Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины.		
	9	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.		
		Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Самостоятельная работа обучающихся	6	
		Написание реферата на тему: «Организация работы холодного цеха».		

Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве				
Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала		8	1
	1	Нормативно-правовая база охраны труда.		
	2	Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия		8	2
	10	Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов».		
	11	Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях».		
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	Изучение трудового кодекса РФ			
	Изучение ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ			
Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	Содержание учебного материала		6	1
	1	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов, принципы их идентификации.		
	2	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека вредных факторов, принципы их идентификации.		
	3	Нормализация воздуха рабочей зоны.		
	4	Производственное освещение.		
	5	Производственный шум и вибрация.		
	6	Электробезопасность.		
	7	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека поражающих факторов, принципы их идентификации.		
	8	Методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях.		
	9	Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработка их последствий.		
	10	Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия		6	2
	12	Составление памятки: «Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Организация работ».		
	13	Составление памятки: «Ликвидация последствий ЧС»		

	14	Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам.		
	15	Составление перечня средств защиты для работников общественного питания.		
	16	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы «Н-1».		
	17	Изучение устройств и овладение приемами эксплуатационными средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	18	Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников общественного питания.		
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Изучение ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ			
	Написание реферата на тему: «Способы защиты от физических и химических негативных факторов».			
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала		8	1
	1	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.		
	2	Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			2
	Практические занятия		4	
	19	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.		
	20	Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	Изучение основных положений Законодательства РФ об охране труда			
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	Содержание учебного материала		8	1
	1	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.		
	2	Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			2
	Практические занятия		4	
	21	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.		
	22	Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.		
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Написание реферата на тему: «Управление безопасностью труда и оказание первой помощи»			
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрены)				
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)				
Консультации				
			18	
Всего:			180	

2.4. Содержание разделов дисциплины

2.4.1. Занятия лекционного типа

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<i>3 семестр</i>			
1	Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания	1. Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания 3. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания 4. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд 5. Оборудование для вспомогательных операций	У, Р У, Р У, Р У, Р У, Р
<i>4 семестр</i>			
2	Обеспечение условий охраны труда на производстве	1. Нормативно-правовая база охраны труда 2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов 3. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда 4. Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	У, Р У, Р У, Р У, Р
Примечание: Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа			

2.4.2. Занятия семинарского типа

№	Наименование раздела	Наименование практических (лабораторных) работ	Форма текущего контроля
<i>3 семестр</i>			
1	2	3	4
1.	Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания	1. Разработка схемы работы моечно-очистительной машины и соблюдение правил ТБ. 2. Описание процесса измельчения продукта в электромясорубке. 3. Описание устройства пищеварочного котла и порядка его подготовки к работе. 4. Описание порядка работы аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева. 5. Холодильные компрессорные машины. Холодильные камеры и витрины 6. Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины. 7. Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.	У, Р У, Р У, Р У, Р У, Р У, Р
<i>4 семестр</i>			
2.	Обеспечение условий охраны труда на производстве	1. Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов». 2. Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях». 3. Составление памятки: «Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Организация работ». 4. Составление памятки: «Ликвидация последствий ЧС» 5. Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам. 6. Составление перечня средств защиты для работников	У, Р У, Р У, Р У, Р У, Р У, Р

	общественного питания.	
	7.Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы «Н-1».	У, Р
	8.Изучение устройств и овладение приемами эксплуатационными средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	У, Р
	9.Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников общественного питания.	У, Р
	10.Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.	У, Р
	11.Аттестация рабочих мест по условиям труда.	У, Р
	12.Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.	У, Р
	13.Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.	У, Р

Примечание: ПР- практическая работа, ЛР- лабораторная работа; Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа

2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия)

Не предусмотрены

2.4.4. Содержание самостоятельной работы

Примерная тематика рефератов:

1. Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
3. Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
4. Техническое оснащение столовой Кубанского государственного университета.
5. Техническое оснащение столовой Кубанского технологического университета.
6. Техническое оснащение столовой Кубанского государственного аграрного университета.
7. Техническое оснащение столовой компании Google.
8. Техническое оснащение ресторана Мадьяр.
9. Техническое оснащение ресторана Близнецы.
10. Техническое оснащение ресторана Украинский Дворик (г.Геленджик).
11. Техническое оснащение ресторана Ереван (г. Геленджик).
12. Безопасность труда на предприятиях общественного питания.
13. Охрана труда и инструктаж в ресторанном бизнесе.
14. Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах.
15. Использование современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов.

2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование раздела, темы, вида СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
	Раздел 1. Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания	
1.	Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова.— М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25. 2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.
2.	Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5. 2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.
3.	Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5. 2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.

4.	Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова.— М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25. 2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.. 3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.
5.	Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова.— М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25. 2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5. 3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46..
6.	Раздел 2. Обеспечение условий охраны труда на производстве	
7.	Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова.— М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25. 2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.

8.	Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова.— М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.. 3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.
9.	Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова.— М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25. 2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.. 3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.
10.	Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. -М., 2014. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABB3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.. 2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2015. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1.Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол-во час
1	2	3	4
1	Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	дифференцированное обучение	6
2	Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	проблемно-модульное обучение	6
3	Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	игровое обучение, проблемно-модульное обучение	6
4	Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	проблемно-модульное обучение	6
5	Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	дифференцированное обучение	6
6	Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	проблемно-модульное обучение	8
7	Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	игровое обучение, проблемно-модульное обучение	6
8	Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	дифференцированное обучение	8
9	Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	дифференцированное обучение	8
	Итого по курсу		60
	в том числе интерактивное обучение*		60

3.2.Образовательные технологии при проведении практических занятий (лабораторных работ)

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1.	Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	дискуссия	6
2.	Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	презентация	8
3.	Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	дискуссия, проблемное изложение	6
4.	Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	презентация	8

5.	Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	дискуссия, проблемное изложение	6
6.	Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	дискуссия	8
7.	Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	презентация, проблемное изложение	6
8.	Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	дискуссия	4
9.	Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	дискуссия	4
	Итого по курсу		56
	в том числе интерактивное обучение*		48

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов: аудиторий. Оборудование и технические средства учебного кабинета:

- специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);
- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, экран, лицензионное ПО);
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (портреты иностранных писателей, таблицы демонстрационные);
- электронные средства обучения (электронные наглядные пособия, учебные видеофильмы).

4.2. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система Microsoft Windows (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- Пакет программ Microsoft Office Professional Plus (контракт № 232-АЭФ/2014 от 25.09.2014, корпоративная лицензия);
- 7-zip GNU Lesser General Public License (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Интернет браузер Google Chrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- K-Lite Codec Pack — универсальный набор кодеков (кодировщиков-декодировщиков) и утилит для просмотра и обработки аудио- и видеофайлов (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- WinDjView – программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
- Foxit Reader — прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно).

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература:

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — М., 2015. — 201 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1E27449A-DA2E-4D50-8E0A-AE4E13001B25.

2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой. — М., 2015. — 226 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/A27A8B03-ABV3-47A0-8BA0-E71D38487CA5.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М., 2014. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование). — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/EBD3A477-5344-498E-9D97-E9D9A5B1FC46.

5.2 Дополнительная литература

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — М., 2014. — 404 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/19235C37-D093-4B3C-BFB4-522C68792886.

2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование производства растительных масел : учебное пособие для СПО / Е. П. Кошевой.— М. : Издательство Юрайт, 2014. — 365 с. — (Серия : Профессиональное образование).— Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/0F6AC760-58AF-432E-AA22-CE6C936C13C5.

5.3. Периодические издания:

1. Журнал «Известия ВУЗов.Серия: Пищевая технология»
2. Журнал «Безопасность жизнедеятельности»
3. Журнал «Питание и общество»
3. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников" (www.grebennikon.ru);
4. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).
11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков общепрофессиональной дисциплины предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Основными формами самостоятельной работы студентов являются:

1. Конспектирование научной литературы.
2. Подготовка докладов по отдельным темам программы.
3. Анализ специальной литературы (путеводители, очерки путешествий, картографический материал).
4. Обзор новейших научных работ (монографий, статей).
5. Тематические презентации с комментариями.

Самостоятельная работа студентов организуется с учетом времени изучения той или иной темы по учебному плану. Основной формой контроля самостоятельной работы студентов являются практические/семинарские занятия.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)		Наименование оценочного средства
1.	Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	ОК-2 ОК-3 ОК-10		У, Р
2.	Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	ОК-2 ОК-3 ОК-10	ПК-1.1	У, Р
3.	Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	ОК-2 ОК-3 ОК-10	ПК-1.1	У, Р
4.	Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	ОК-2 ОК-3 ОК-10	ПК-1.1	У, Р
5.	Оборудование для вспомогательных	ОК-2	ПК-1.1	У, Р

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)		Наименование оценочного средства
		ОК-3 ОК-10		
	операций			
6.	Нормативно-правовая база охраны труда	ОК-10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.6	У, Р
7.	Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	ОК-10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.6	У, Р
8.	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	ОК-10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.6	У, Р
9.	Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	ОК-10	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.6	У, Р

7.2. Критерии оценки знаний

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общекультурных компетенций, обеспечивающих их умения

Результаты обучения (формируемые компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общекультурные компетенции (ОК):		
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знать: классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации уметь: определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания	УО, ПРВ

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	знать: основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания уметь: эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	знать: принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний уметь: соблюдать правила охраны труда	
Профессиональные компетенции (ПК):		
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	знать: классификацию оборудования, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации уметь: предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	УО, ПРВ
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	знать: основы нормативно-правового регулирования охраны труда в организациях общественного питания уметь: использовать противопожарную технику	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	знать: характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства уметь: эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	знать: обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания уметь: соблюдать правила охраны	

	труда	
Примечание: УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос; ПРВ – проверка конспектов, рефератов, выполненных заданий, тестирование и т.д.		

7.3. Оценочные средств для проведения текущей аттестации

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владение)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Устный опрос	Знания пройденного материала	Четко и лаконично ответить на вопрос	Средство проверки знаний, полученных на лекционных и семинарских занятиях по определенному разделу или теме.	Ответственность, лаконичность и четкость ответа	Перечислите технические средства кухни кафе
Реферат	Знания изложенные в реферате (докладе)	Предоставить и написать реферат по заданной теме	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Красочно изложенный материал, представленный в реферате (докладе)	Тема реферата: «Оборудование кухни ресторана Магляр»
Семинар-дискуссия	Четкое представление о теме дискуссии	Грамотно излагать собственные мысли и взгляды	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Красноречие, грамотность поставленной речи, убедительность	Эффективность открытия ресторана или кафе в период кризиса России

Примерные тестовые задания:

1. Укажите принципы и свойства организации общественного питания.

2. Назовите классификацию типов духового оборудования ресторанов открытого типа.

3. Правила охраны труда на предприятиях общественного питания.

Примерные вопросы для устного опроса (контрольных работ):

1. Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

2. Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

3. Оборудование в столовых муниципальных и государственных организациях.

Примерные вопросы для контроля самостоятельной работы:

1. Изучение устройства и принципа действия оборудования для тепловой обработки продуктов.

2. Работа с технико-эксплуатационной документацией.

3. Изучение основных положений Законодательства РФ об охране труда.

7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владеть)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Опрос	Основные принципы и способы технического оснащения организаций общественного питания	Четко и обоснованно отвечать на поставленные вопросы	Основами организации предприятий общественного питания	Целеустремленность и самостоятельность получения основных принципов дисциплины	Перечислите технические средства кухни кафе

7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен, зачет, диф. зачет)

1. Значение и задачи технического оснащения организаций общественного питания.

2. Картофелеочистительная машина МОК-125, ее назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

3. Основные понятия в области охраны труда.

4. Классификации машин применяемых на П.О.П.

5. Овощерезательный механизм МС-18-160, его назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.

6. Понятие и назначение нормативно-правовой базы охраны труда.

7. Основные узлы любой машины, используемой на предприятии общественного питания.

7.4.2. Примерные экзаменационные задачи на экзамен/диф зачет

Не предусмотрено.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Не предусмотрено.

9. ОБУЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И СТУДЕНТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Порядок обучения инвалидов и студентов с ограниченными возможностями определен Положением КубГУ «Об обучении студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены образовательные технологии, учитывающие особенности и состояние здоровья таких лиц.

РЕЦЕНЗИЯ

по учебной дисциплине

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

В рабочей программе отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Кроме того, цели и задачи изучения модуля соотнесены с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объём учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационно-справочные системы («Консультант плюс», СПС «Гарант»).

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 № 32672.

В рабочей программе ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда отражены:

1. Цели освоения дисциплины в соответствии с программой профессионального модуля ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Цели и задачи изучения модуля связаны с необходимостью формирования общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Формируемые компетенции обучающегося в результате освоения профессионального модуля рабочей программы ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда по ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Структура и содержание дисциплины:

- объем учебного модуля и виды учебной работы по часам, указана форма контроля по учебному плану;

- содержание разделов дисциплины, тематический план, занятия лекционного типа, практические занятия, самостоятельная работа;

- форма текущего контроля и промежуточная аттестация. Итоговый контроль установлен в форме квалификационного экзамена.

4. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы.

5. Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации. Указаны темы рефератов, вопросы и задания для проведения текущего контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины; перечень основной, дополнительной литературы, программного обеспечения.

7. Методические указания и материалы по видам занятий.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины, которое способствует проведению всех видов учебной работы.

Все разделы рабочей программы по профессиональному модулю направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Заключение:

Программа может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко