

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
практических занятий
по дисциплине
ОП.07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ОХРАНА ТРУДА

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.М. Ким

« 22 » ноября 2014 г.

Разработчик(и):

Осипенко Е.В., закрывшая отделение

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Дисциплинарный совет,
Управление образования

Протокол № 3 от « 21 » ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

В.В. - Скорин Н.И.

Согласовано

А.В.

подпись

Осипенко Е.В.,

Ф.И.О.

зав. отделением

Одобрено
руководителем

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ЛАБОРАТОРНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ К РАЗДЕЛУ 1. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	7
Практическое занятие № 1 Работа с технической документацией на оборудование. Составление таблицы «Классификация, виды торгово-технологического оборудования»	7
Лабораторная работа № 1 по теме: «Машины для обработки овощей». Изучение устройства, принципа действия машин для очистки корне, клубнеплодов и нарезки овощей.	8
Лабораторная работа № 2 по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы». Изучение устройства, принципа действия машин для обработки мяса и рыбы.	8
Практическое занятие № 2 Определение возможности использования машин для обработки рыбы и мяса различной производительности в соответствии с заказами потребителей. Составление плана расстановки оборудования мясного цеха.	9
Лабораторная работа № 3 по теме: «Машины для подготовки кондитерского сырья, приготовления теста и кремов» Изучение устройства, принципа действия машин для приготовления теста и кремов.	12
Лабораторная работа № 4 по теме: «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров» Изучение устройства, принципа действия машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	12
Лабораторная работа № 5 «Весоизмерительное оборудование» Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов.	13
Практическое занятие № 3 по теме: «Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы». Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов оборудования.	15
Лабораторная работа № 6 по теме: «Оборудование для жарки и выпечки» Изучение устройства, принципа работы жарочно-пекарного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	17
Лабораторная работа № 7 по теме: «Оборудование для раздачи пищи». Изучение устройства, принципа работы оборудования для раздачи пищи. Освоение правил безопасной эксплуатации	18
ЛАБОРАТОРНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ К РАЗДЕЛУ 2. «ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ»	19
Практическое занятие № 4 по теме «Особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания». Изучение инструкций по ТБ для персонала общественного питания	19
Практическое занятие № 5 Составление акта по форме Н – 1. Составление мероприятий по предупреждению травматизма	21

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания являются составной частью учебно-методического комплекса по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» и предназначены для эффективной организации лабораторных работ и практических занятий студентов по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Лабораторные работы и практические занятия учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют 24 часа, в т.ч. по Разделу 1. «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 20 часов, по Разделу 2. «Охрана труда и техника безопасности» - 4 часа.

Лабораторные работы и практические занятия учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» проводятся с целью закрепления знаний, полученных в ходе изучения теоретического материала, и направлены на применение приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Лабораторные работы и практические занятия учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» призваны способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности в результате освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»**

В результате проведения лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент 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.

В результате проведения лабораторных работ и практических занятий предполагается, что студент должен **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 профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

Компетенции, формируемые программой учебной дисциплины

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
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 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Методические указания включают в себя:

1. Темы и цели к лабораторным работам и практическим занятиям;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения лабораторных работ и практических занятий.

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ работы	Название			Кол-во часов
	Раздела	Темы	Наименование работ	
1	РАЗДЕЛ 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания	Тема 2 Классификация торгово-технологического оборудования	Практическое занятие № 1 Работа с технической документацией на оборудование. Составление таблицы «Классификация, виды торгово-технологического оборудования»	2
2		Тема 4.1 .Машины для обработки овощей	Лабораторная работа № 1 по теме: «Машины для обработки овощей». Изучение устройства, принципа действия машин для очистки корне, клубнеплодов и нарезки овощей.	2
3		Тема 4.2 Машины для обработки мяса и рыбы	Лабораторная работа № 2 по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы». Изучение устройства, принципа действия машин для обработки мяса и рыбы.	2

4			Практическое занятие № 2 Определение возможности использования машин для обработки рыбы и мяса различной производительности в соответствии с заказами потребителей. Составление плана расстановки оборудования мясного цеха.	2
5		Тема 4.3 Машин для подготовки кондитерского сырья, приготовления теста и кремов	Лабораторная работа № 3 по теме: «Машин для подготовки кондитерского сырья, приготовления теста и кремов» Изучение устройства, принципа действия машин для приготовления теста и кремов.	2
6		Тема 4.4 Машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Лабораторная работа № 4 по теме: «Машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров» Изучение устройства, принципа действия машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	2
7		Тема 5 Весоизмерительное оборудование	Лабораторная работа № 5 «Весоизмерительное оборудование» Изучение устройства настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов.	2
8		Тема 7. 1 Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы.	Практическое занятие № 3 по теме: «Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы». Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов оборудования.	2
9		Тема 7. 4 Оборудование для жарки и выпечки. Виды и назначение.	Лабораторная работа № 6 по теме: «Оборудование для жарки и выпечки» Изучение устройства, принципа работы жарочно-пекарного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2
10		Тема 7. 6 Оборудование для раздачи пищи.	Лабораторная работа № 7 по теме: «Оборудование для раздачи пищи». Изучение устройства, принципа работы оборудования для раздачи пищи. Освоение правил безопасной эксплуатации	2
11	Раздел 2. Охрана труда и техника безопасности	Тема 2.4 Организация работы по охране труда на предприятии	Практическое занятие № 4 по теме «Особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания». Изучение инструкций по ТБ для персонала общественного питания	2
12		Тема 2.7. Производственный травматизм	Практическое занятие № 5 Составление акта по форме Н – 1. Составление мероприятий по предупреждению травматизма	2
	Итого			24