

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
самостоятельных внеаудиторных работ
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

« 07 » ноября 2019 г.

Разработчик(и):

Осипенко Г.В., преподаватель

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Дисциплина: сервис,
управление качеством

Протокол № 3 от «06» ноября 2019 г.

Председатель ПЦК

Смирнов Н.В.

Согласовано

Осипенко Г.В.

подпись

Осипенко Г.В.

Ф.И.О.

зав. отделением

Обучающийся
Иванов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1 ПОДГОТОВКА РЕФЕРАТА НА ТЕМУ: «НАПРАВЛЕНИЕ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА В ОТРАСЛИ»	8
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 2 РАСШИФРОВКА БУКВЕННО-ЦИФРОВОЙ ИНДЕКСАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ	10
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 3 СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ОЦЕНКА ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ЭЛЕКТРОПРИВОДОВ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ»	10
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 4 СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ОЦЕНКА ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МАШИН ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ (МОК) И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ»	11
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5 СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ОЦЕНКА ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МЯСОРУБОК И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ». РАЗРАБОТКА СХЕМЫ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ РЫБООЧИСТИТЕЛЯ РО	11
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 6 ПОДГОТОВКА УСТНОГО ДОКЛАДА НА ТЕМУ «СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	12
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 7 РАЗРАБОТКА СХЕМЫ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТОВАРОВ ПОРЦИЯМИ (СЛАЙСАМИ)	13
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 8 ПОДБОР ИЗМЕРИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СТРУКТУРНЫХ ОТДЕЛЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКОЙ ВЕСОВ (ПО ЗАДАНИЮ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ)	14
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 9 РАСШИФРОВКА БУКВЕННО-ЦИФРОВОЙ ИНДЕКСАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ	15
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 10 ПОДГОТОВКА РЕФЕРАТА НА ТЕМУ «ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ: ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	15
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 11 СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ОЦЕНКА ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ ПЛИТ, ИХ ПРИМЕНЕНИЕ»	16
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 12 РАСШИФРОВКА БУКВЕННО-ЦИФРОВОЙ ИНДЕКСАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ	16
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 13 ПОДГОТОВКА УСТНОГО СООБЩЕНИЯ НА ТЕМУ: «ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ПИЩИ В СООТВЕТСТВИИ С ТИПОМ ПОП, ХАРАКТЕРОМ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ»	16
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 14 СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ «ОЦЕНКА ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФОВ, ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИН, ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЕК-ВИТРИН»	17
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 15 ПОДГОТОВКА УСТНЫХ СООБЩЕНИЙ «ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ В СООТВЕТСТВИИ С ТРУДОВЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ»	18
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 16 РАЗРАБОТКА СТРУКТУРЫ УПРАВЛЕНИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ	19

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 17 ПОДГОТОВКА ПИСЬМЕННЫХ СООБЩЕНИЙ НА ТЕМУ «КАРТА РАБОЧЕГО МЕСТА ПО УСЛОВИЯМ ТРУДА»	20
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 18 ПОДГОТОВКА РЕФЕРАТОВ НА ТЕМУ «ОПТИМАЛЬНЫЕ И ДОПУСТИМЫЕ КРИТЕРИИ УСЛОВИЙ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	25
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 19 ПОДГОТОВКА РЕФЕРАТОВ НА ТЕМУ «ТЕХНИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»	26
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 20 ПОДГОТОВКА УСТНЫХ СООБЩЕНИЙ НА ТЕМУ «СРЕДСТВА ТУШЕНИЯ ПОЖАРОВ, ПОЖАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»	29
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 21 ПОДГОТОВКА УСТНЫХ СООБЩЕНИЙ НА ТЕМУ «БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	29

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения самостоятельных работ при освоении рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организаций общественного питания и охрана труда» по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 Сфера обслуживания.

Самостоятельные работы рабочей программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организаций общественного питания и охрана труда» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 44 часа, в т.ч.:

- Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания - 30 час;
- Раздел 2. Охрана труда и техника безопасности – 14 час.

Самостоятельные работы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организаций общественного питания и охрана труда» направлены на развитие самостоятельной познавательной активности в ходе изучения теоретического материала, и призваны способствовать формированию общих и профессиональных компетенций при освоении профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями**:

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
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.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями**:

Профессиональные компетенции

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

Методические указания включают в себя:

1. Темы к самостоятельным работам;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения самостоятельных работ.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению самостоятельных работ.

Таблица № 1**Темы и задания самостоятельных работ**

№ работ	Название			Кол-во часов
	Раздела	Темы	Наименование работ	
1.	РАЗДЕЛ 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	Тема 1 Введение. Общие сведения о машинах	Подготовка реферата на тему: «Направление научно-технического прогресса в отрасли».	2
2.		Тема 2 Классификация торгово-технологического оборудования	Расшифровка буквенно-цифровой индексации оборудования.	2
3.		Тема 3 Электроприводы	Составление таблицы «Оценка эксплуатационных характеристик электроприводов и их применение»	2
4.		Тема 4.1.1 Машины для очистки сырых овощей	Составление таблицы «Оценка эксплуатационных характеристик машин для очистки картофеля (МОК) и их применение»	1
5.		Тема 4.2.1 Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки, мясорыхлители, механизмы для перемешивания фарша, размол сухарей, очистки рыбы.	Составление таблицы «Оценка эксплуатационных характеристик мясорубок и их применение» Разработка схемы безопасной эксплуатации рыбоочистителя РО	4
6.		Тема 4.3.2 Взбивальные машины и механизмы. Машины для измельчения специй, кофе, орехов, смесительные установки, климаторы.	Подготовка устного доклада на тему «Современное оборудование для производства кондитерских изделий»	2
7.		Тема 4.4 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Разработка схемы безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических товаров порциями (слайсами)	2
8.		Тема 5 Весоизмерительное оборудование	Подбор измерительного оборудования для различных структурных отделений предприятия общественного питания в соответствии с технической характеристикой весов (по заданию)	2

			преподавателя).	
9.		Тема 7. 2 Паровые аппараты	Расшифровка буквенно-цифровой индексации оборудования.	2
10.		Тема 7. 3 Пароконвектоматы	Подготовка реферата на тему «Пароконвектоматы: особенности применения для приготовления блюд на предприятиях общественного питания»	2
11.		Тема 7. 4.1 Плиты, электросковороды, фритюрницы	Составление таблицы «Оценка эксплуатационных характеристик электрических и газовых плит, их применение»	2
12.		Тема 7. 4.2 Шкафы жарочные и пекарные	Расшифровка буквенно-цифровой индексации оборудования.	2
13.		Тема 7. 6 Оборудование для раздачи пищи.	Подготовка устного сообщения на тему: «Оборудование для раздачи пищи в соответствии с типом ПОП, характером производства и обслуживания».	2
14.		Тема 8. Холодильное оборудование.	Составление таблицы «Оценка эксплуатационных характеристик холодильных шкафов, холодильных витрин, холодильных стоек-витрин».	2
15	РАЗДЕЛ 2. ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТ И.	Тема 2.2 Трудовое законодательство РФ	Подготовка устных сообщений «Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством».	2
16		Тема 2.3 Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятиях	Разработка структуры управления по охране труда на предприятиях общественного питания различных типов и классов	2
17.		Тема 2.5 Аттестация рабочих мест	Подготовка письменных сообщений на тему «Карта рабочего места по условиям труда»	2
18.		Тема 2.6 Производственная санитария	Подготовка рефератов на тему «Оптимальные и допустимые критерии условий труда на предприятиях общественного питания»	2
19.		Тема 2.7. Производственный травматизм	Подготовка рефератов на тему «Технические методы обеспечения безопасности на предприятиях питания»	2
20.		Тема 2.8. Пожарная безопасность	Подготовка устных сообщений на тему «Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь предприятий питания»	2
21.		Тема 2.9 Электробезопасность	Подготовка устных сообщений на тему «Безопасная эксплуатация электрооборудования на предприятиях общественного питания»	2
Итого				44