

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного
питания

Форма обучения — очная
Срок обучения — 3 года 10 месяцев
Специальность СПО – 260807 «Технология
продукции общественного питания»
Квалификация – техник-технолог

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология
продукции общественного питания и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Ниже-
камский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «По-
вар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомо-
бильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и препо-
давателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 1 от «15» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	10
5 Список литературы	13
6 Приложения	14

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по дисциплине ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Современный этап развития предприятий общественного питания характеризуется внедрением в практику новых, более прогрессивных технологических схем приготовления кулинарной продукции и методов обслуживания посетителей. Это вызывает необходимость разработки и внедрения нового эффективного технологического оборудования, что, в свою очередь, требует более высокой квалификации обслуживающего персонала.

Предлагаемые методические указания помогут Вам овладеть комплексом знаний, которые, несомненно, станут чрезвычайно важными для дальнейшей эффективной работы в сфере общественного питания.

Целью методических рекомендаций является углубление и закрепление теоретического материала, приобретение навыков работы с нормативной документацией; а также повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

2. Тематический перечень самостоятельной работы, количество часов

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Механическое оборудование</i>		
Самостоятельная работа № 1	Реферат «Импортные машины по обработке овощей»	4
Самостоятельная работа № 2	Составление таблицы: «Неисправности мясорубок и способы их устранения»	2
Самостоятельная работа № 3	Составление таблицы: «Неисправности тестомесильных, взбивальных машин и механизмов и способы их устранения»	2
Самостоятельная работа №4	Составить «Общие правила безопасности при работе на электрооборудовании»	2
<i>Раздел 2. Жарочно – пекарное оборудование</i>		
Самостоятельная работа №5	Разработать «Инструкцию по технике безопасности для повара»	2
Самостоятельная работа № 6	Изучение параметров электрических кофеварок гейзерного типа с автономным сборником напитка и со встроенным сборником напитка. Составление принципиальной схемы «Устройство экспресс-кофеварки».	4
Самостоятельная работа № 7	Составление таблицы: «Виды и отличительные особенности пароконвектоматов»	2
Самостоятельная работа № 8	Составление таблицы: «Неисправности электрических сковород и способы их устранения»	2
Самостоятельная работа № 9	Составление схемы: «Устройство плиты электрической ПЭСМ-4ШБ»	2
<i>Раздел 3. Холодильное и торговое оборудование</i>		
Самостоятельная работа №10	Реферат «Холодильные агрегаты, приборы автоматики холодильных машин»	4
Самостоятельная работа №11	Составление «Правил безопасного пользования холодильным оборудованием»	2
Самостоятельная работа №12	Доклад на тему: «Производственный травматизм на предприятиях общественного питания»	2
Самостоятельная работа №13	Сообщение на тему: «Профессиональные заболевания работников общественного питания»	2

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Реферат – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п.

Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;
- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;
- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

Структура реферата.

Введение. Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Основная часть. В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же последовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,
- связность, логичность и грамотность составления,
- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)
3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)
4. Логичность, связанность (макс. 2 балла)
5. Доказательность (макс. 2 балла)
6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)
7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)
8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)

Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,

18 – 22 баллов – «4»,

меньше 18 баллов – «3».

Схема. Таблица – составить схему или таблицу – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Инструкция. Инструкция – это свод правил, согласно которому устанавливается порядок выполнения различных действий. Инструкция должна содержать: заголовок, общие требования охраны труда (ОТ), требования ОТ перед началом работы, требования ОТ во время работы, требования ОТ в аварийных ситуациях, требования ОТ по окончании работы. При составлении инструкции необходимо сначала составить план инструкции. Текст формулируйте кратко и ясно, не допуская двусмысленностей и длинных предложений. Текст инструкции разбейте на абзацы. Глаголы нужно использовать в повелительном наклонении (установить, проверить, выполнить и т.п.). Используйте в тексте шрифтовые выделения, делая акцент на важнейших пунктах и словах инструкции.

Критерии оценки инструкции:

1. Соответствие теме (макс. 3 балла).
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 3 балла).
3. Логичность, связность (макс. 3 балла).
4. Структурная упорядоченность инструкции (макс. 3 балла).
5. Языковая правильность (макс. 3 балла).
6. Оформление (макс. 3 балла).

Оценка: 15 – 18 баллов – «5»,
11 – 15 баллов – «4»,
меньше 11 баллов – «3».

Сообщение. Это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения различных источников информации и развернутом публичном выступлении по данной проблеме. Отличительными признаками сообщения являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность сообщения;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Доклад – это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения литературы и развернутом публичном сообщении по данной проблеме.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Критерии оценки доклада и сообщения:

1. Четкость постановки цели (макс. 3 балла):
 - 1.1. нет цели;
 - 1.2. цель нечеткая;
 - 1.3. цель четко обозначена.

2. Качество сообщения (макс. 5 баллов):

- 2.1. докладчик зачитывает;
- 2.2. докладчик рассказывает, но не объясняет суть работы;
- 2.3. четко выстроено сообщение/доклад;
- 2.4. сообщение/доклад сопровождается иллюстративным материалом;
- 2.5. сообщение/доклад производит выдающееся впечатление.

3. Четкость выводов (макс. 3 балла):

- 3.1. выводы имеются, но они не доказаны;
- 3.2. выводы нечеткие;
- 3.3. выводы полностью характеризуют работу.

4. Качество ответов на вопросы (макс. 3 балла):

- 4.1. докладчик не может четко ответить на вопросы;
- 4.2. не может ответить на большинство вопросов;
- 4.3. отвечает на большинство вопросов.

5. Умение держаться перед аудиторией (макс. 3 балла).

Оценка: «5»- 17- 14 баллов,

«4» - 13-9 баллов,

«3» в – 8-5 баллов.

Критерии оценки других видов самостоятельной работы (составление таблицы, схемы, инструкции по техники безопасности):

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСП	Наименование ВСП	Цель ВСП	Кол-во часов	Инструкция по выполнению ВСП	Рекомендуемые источники информации	Критерии оценки	Контроль выполнения ВСП												
1.	Реферат «Импортные машины по обработке овощей»	Формирование системы технических знаний по ассортименту и отличительным особенностям зарубежных машин	4	При работе над данной темой следует рассмотреть следующие вопросы: - МОК фирмы Metos, их отличительные конструктивные особенности от российских машин, - кухонные процессоры модельного ряда 301 Ultra, R302, R302 Plus, R201E; виды операций, которые можно выполнять используя насадку-куттер. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-6, Л-7, Л-8, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке												
2.	Составление таблицы: «Неисправности мясорубок и способы их устранения»	Развитие технического и критического мышления	2	Заполнить таблицу в рабочей тетради: <table><tr><td>Неисправности</td><td>Возможные причины</td><td>Способы устранения</td></tr><tr><td>Мясорубка не режет, а мнет мясо</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Продукт переработки нагревается, пленки и жилы наматываются на ножи</td><td></td><td></td></tr></table>	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения	Мясорубка не режет, а мнет мясо			Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя			Продукт переработки нагревается, пленки и жилы наматываются на ножи			Л-6, Л-7, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование
Неисправности	Возможные причины	Способы устранения																	
Мясорубка не режет, а мнет мясо																			
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя																			
Продукт переработки нагревается, пленки и жилы наматываются на ножи																			
3.	Составление таблицы: «Неисправности тестомесильных, взбивальных машин и механизмов и способы их устранения»	Развитие технического и критического мышления	2	Заполнить таблицу в рабочей тетради: <table><tr><td>Неисправности</td><td>Возможные причины</td><td>Способы устранения</td></tr><tr><td>Лопасты месильного рычага задевают стенки дежи</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Гудение при работе взбивального механизма</td><td></td><td></td></tr></table>	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения	Лопасты месильного рычага задевают стенки дежи			Гудение при работе взбивального механизма			Л-6, Л-7, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы			
Неисправности	Возможные причины	Способы устранения																	
Лопасты месильного рычага задевают стенки дежи																			
Гудение при работе взбивального механизма																			

4.	Составить «Общие правила безопасности при работе на электрооборудовании»	Закрепление знаний по электробезопасности	2	Инструкция должна освещать вопросы безопасной работы на электроплитах, с пищеварочными котлами, автоклавами, сковородами, жарочными шкафами.	Л-1, Л-6, Л-7, Л-9, Л-11, Л-12	Общие, см.п.3.	Выступления на семинарских занятиях												
5.	Разработать «Инструкцию по технике безопасности для повара»	Развитие критического мышления, умения составлять нормативную ведомственную документацию	2	Инструкцию составить в рабочей тетради	Л-1, Л-6, Л-7, Л-9, Л-11, Л-12	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы												
6.	Изучение параметров электрических кофеварок гейзерного типа с автономным сборником напитка и со встроенным сборником напитка. Составление принципиальной схемы «Устройство экспресс-кофеварки».	Изучение видов и принципов действия кофеварок	4	В рабочей тетради зарисовать схему устройства экспресс-кофеварки, и записать принцип действия.	Л-6, Л-7, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Фронтальный опрос												
7.	Составление таблицы: «Виды и отличительные особенности пароконвектоматов»	Развитие технического и критического мышления, изучение видов и особенностей пароконвектоматов	2	Рассмотреть следующие виды пароконвектоматов: эк499, эк509.1, эк493, чу205, чу306, стр71, ита323. Проанализировать оборудование по следующим позициям: тип парообразования, вместимость, размеры гостроемкостей, температурный диапазон, мощность, напряжение.	Л-6, Л-7, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы												
8.	Составление таблицы: «Неисправности электрических сковород и способы их устранения»	Развитие технического и критического мышления	2	<table><tr><td colspan="3">Заполнить таблицу в рабочей тетради:</td></tr><tr><td>Неисправности</td><td>Возможные причины</td><td>Способы устранения</td></tr><tr><td>Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Температура рубашки сковороды отклоняется от за</td><td></td><td></td></tr></table>	Заполнить таблицу в рабочей тетради:			Неисправности	Возможные причины	Способы устранения	Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева			Температура рубашки сковороды отклоняется от за			Л-6, Л-7, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Фронтальный опрос
Заполнить таблицу в рабочей тетради:																			
Неисправности	Возможные причины	Способы устранения																	
Чаша сковороды не нагревается при включении на любую ступень нагрева																			
Температура рубашки сковороды отклоняется от за																			

				данного предела			
				Маховик механизма опрокидывания чаши сковороды туго вращается			
				Крышка сковороды не фиксируется при любом наклонном положении			
9.	Составление схемы: «Устройство плиты электрической ПЭСМ-4ШБ»	Изучение устройства ПЭСМ-4ШБ	2	В рабочей тетради зарисовать схему устройства ПЭСМ-4ШБ, и записать правила эксплуатации.	Л-6, Л-7, Л-9, Л-11	Общие, см.п.3.	Тестирование
10	Реферат «Холодильные агрегаты, приборы автоматики холодильных машин»	Формирование системы знаний по холодильному оборудованию	4	В реферате рассмотреть классификацию холодильных агрегатов, охарактеризовать типы холодильных агрегатов и электронные устройства, управляющие процессом оттаивания снеговой шубы. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-9, Л-10, Л-11, Л-12	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
11	Составление «Правил безопасного пользования холодильным оборудованием»	Развитие технического и критического мышления, умения составлять нормативную ведомственную документацию	2	Правила составить в рабочей тетради	Л-1, Л-6, Л-7, Л-9, Л-11, Л-12	Общие, см.п.3.	Выступления на семинарских занятиях
12	Доклад на тему: «Производственный травматизм на предприятиях общественного питания»	Развитие критического мышления	2	Докладчикам необходимо дать характеристику вредным производственным факторам, воздействующим на работников ПОП, профилактике производственного травматизма.	Л-2, Л-9, Л-10, Л-11, Л-12	Общие, см.п.3.	Выступления на семинарских/учебных занятиях
13	Сообщение на тему: «Профессиональные заболевания работников общественного питания»	Развитие технического и критического мышления	2	В сообщении дать характеристику профессиональным заболеваниям обслуживающего и производственного персонала ПОП.	Л-2, Л-9, Л-10, Л-11, Л-12	Общие, см.п.3.	Выступления на семинарских занятиях

4. Список литературы

Нормативные источники:

1. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000. (Л-1)
2. Санитарные правила и нормы (СанПиН). (Л-2)

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Ботов М.М. и др. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания: учеб. Пособие для техн. Фак. Торг. Вузов. – М.: Экономика, 1991. (Л-3)
2. Ботов М.М., Елхина В.Д., Стрельцова А.Н. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания (Механическое, тепловое и торговое оборудование) – М.: КолосС, 2005(Л-4)
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие для СПО – Мю.: Академия, 2002. (Л-5)
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: допущ. Учеб. Пособие СПО – М.: Академия, 2002(Л-6)
5. Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие СПОЛ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2007. (Л-7)
6. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств. – М.: ДеЛи, 2004. (Л-8)
7. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания учеб. Пособие – М.: Академия, 2010. (Л-9)
8. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания учеб. Пособие – М.: Академия, 2008. (Л-10)
9. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник/В.П. Ключников, В.А. Корнеев, Ю.С. Костылев, В.Н. Здобнов – М.: Экономика, 1985. (Л-11)
10. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования. (Л-12)

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.