

№ п/п	Содержание тем дисциплины	Форма занятий (вид, тип)	Наглядные пособия и ТСО	Домашнее задание	Кол-во часов	Уровень усвоения
Тема 1.1.: Общие сведения о машинах – 2 часов						
1	Понятие о машине.	Урок изучения нового материала	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
2	Классификация машин	Урок комбинированный	Учебник, плакаты, карточки задания	Лекционный материал,	1	2
Тема 1.2.: Универсальные приводы – 7 часов						
3	Универсальные приводы	Урок изучения нового материала	Учебник, карточки задания	Лекционный материал,	1	2
4	Универсальные приводы, их назначение	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал, плакаты	Лекционный материал. Составить кроссворд	1	2
5	Универсальные приводы, принцип устройства.	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Повторить лекционный материал	1	2
6	Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал, плакаты	Ответить на вопросы в тетради	1	2
Практические работы						
7	Привод универсальный ПУ-0,6,	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Анализ правил эксплуатации привода	1	
8	Привод универсальный П-11	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Анализ правил эксплуатации привода	1	

9	Привод универсальный П-1,1	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Зарисовать схему устройства оборудования	1	
Тема 1.3.: Машины для обработки овощей и картофеля – 9 часов						
10	Характеристика машин	Урок изучения нового материала	Учебник, карточки задания	Лекционный материал.	1	2
11	Классификация машин для обработки овощей	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал. Составить вопросы по конспекту	1	2
12	Классификация машин для обработки картофеля	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал повторить	1	2
13	Способы очистки картофеля	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал повторить Ответить на вопросы в тетради	1	2
14	Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал повторить		
Практические работы						
15	Машина и механизм для очистки картофеля и клубнеплодов МОК-125	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Ответить на вопросы в тетради	1	
16	Машина и механизм для очистки картофеля и клубнеплодов МОК-250	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал повторить		
17	Машина и механизм для очистки картофеля и клубнеплодов МОК-	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Задание в тетради		

	400					
18	Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал повторить		
Тема 1.4.: Машины для обработки мяса и рыбы –14 часов						
19	Характеристика машин для обработки мяса	Урок изучения нового материала	Учебник, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
20	Характеристика машин для обработки рыбы	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал.	1	2
21	Классификация машин для обработки мяса и рыбы	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
22	Мясорубка к универсальному приводу МС 2-150	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, составить тест	1	2
23	Мясорубка к универсальному приводу МС 2-70	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить Дорисовать схему	1	2
24	Мясорубка к универсальному приводу ММП-11-1	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
25	Мясорубка к универсальному приводу УММ-2	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить Зарисовать схему	1	2
26	Фаршемешалки МС-150	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
27	Машины и механизмы для рыхления	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный	Лекционный материал	1	2

	мяса МРМ-15	ный	материал	повторить		
28	Машины и механизмы для рыхления мяса МС19-1400	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал повторить	1	2
Практические работы						
29	Механизм для измельчения сухарей и других сухих продуктов МС 12-15	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Выполнить задание в тетради	1	
30	Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы МФК -2240	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал	1	
31	Рыбо - очистительная машина РО-1М.	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал вопросы в тетради	1	
32	Сменный механизм МС 17-40 рыбо-очистительной машины	Практическое занятие	Инструкции для практических работ, учебные пособия	Лекционный материал	1	
Тема 1.5.: Машины для подготовки кондитерского сырья – 3 часа						
33	Машины для просеивания муки и сахара МПМ-800	Урок комбинированный	Учебник, раздаточный материал	Лекционный материал, составить тест	1	2
34	Машины для просеивания муки и сахара МПМВ-300	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
35	Механизм для просеивания муки и сахара МС 24-300.	Урок комбинированный	Учебник карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
Тема 1.6.: Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов – 4 часов						
36	Тестомесильные машины ТММ-1М	Урок комбинированный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
37	Тестомесильные машины МТМ-15	Урок комбинированный	Учебник	Лекционный материал,	1	2

		ный				
38	Тестомесильные машины МТИ-100	Урок комбинирован ный	Учебник	Ответить на вопросы в тетради	1	2
39	Тестораскаточная машина МРТ-60М	Урок комбинирован ный	Учебник	Лекционный материал, составить тест	1	2
Тема 1.7.: Варочное– жарочное оборудование Холодильное оборудование – 11 часов						
40	Общие сведения и классификация теплового оборудования.	Урок изучения нового материала	Учебник, рабочая тетрадь	Ответить на вопросы в тетради	1	2
41	Общие сведения о плитах, их назначение,	Урок комбинирован ный	Учебник, рабочая тетрадь, карточки задания	Лекционный материал, повторить составить тест	1	2
42	Устройство, правила эксплуатации плит.	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, повторить Выполнить задание в тетради	1	2
43	Классификация плит	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
44	Секционное модулированное оборудование	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки задания	Выполнить задание в тетради	1	2
45	Плиты электрические секционные модулированные:	Урок комбинирован ный	Учебник, рабочая тетрадь, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
46	Плита электрическая секционная модулированная ПЭСМ-4	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
47	Способы охлаждения.	Урок	Учебник, карточки	Ответить на	1	2

		комбинирован ный	задания	вопросы в тетради		
48	Характеристика холодильных веществ, их применение	Урок комбинирован ный	Учебник, рабочая тетрадь, карточки задания	Выполнить задание в тетради	1	2
49	Морозильные камеры	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки задания	Ответить на вопросы в тетради	1	2
50	Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия.	Урок комбинирован ный	Учебник, карточки задания	Лекционный материал, повторить	1	2
51	Контрольная работа			Без задания	1	
Итого:					51	

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Наименование литературы	Автор	Издательство/год издания
Основная литература			
1)	Технологическое оборудование предприятий общественного питания,	Золин В.П.	М., ПрофОбрИздат, 2002
2)	Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания,	БотовМ.И.	М., ПрофОбрИздат, 2002