

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№187 а от 01.06.2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана
труда**

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Пономарева О.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»
(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465; профессионального стандарта Руководитель предприятия питания, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015г. № 281н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является дисциплиной профессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- **уметь** соблюдать правила охраны труда;
- **уметь** предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- **уметь** использовать противопожарную технику;
- **знать** классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- **знать** основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- **знать** принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии)
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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 120 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 40 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ** – максимальная учебная нагрузка обучающегося - 39 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 26 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 13 часов.

1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППССЗ:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать к работе, использовать новые виды технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации новых видов технологического оборудования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
доклады, рефераты, индивидуальные творческие задания, анализ производственных ситуаций, исследовательская работа, работа с нормативной документацией.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Оборудование для подготовки сырья к производству		20	
Тема 1.1. Классификация оборудования	Содержание учебного материала	4	
	1. Оборудование для предварительной обработки овощей.		1
	2. Понятие о среднем и крупном измельчении: классификация механизмов резания.		1
	3. Машина для нарезки замороженных продуктов МРЗП.	1	
	Практическое занятие № 1 Распознавание оборудования для предварительной обработки овощей.	4	
	Практическое занятие №2 Распознавание оборудования для обработки мяса и рыбы.	4	
	Практическое занятие № 3 Распознавание оборудования для приготовления теста и кондитерских компонентов.	2	
Самостоятельная работа №1 Машина для нарезания мясных полуфабрикатов. Мясорубки универсальных кухонных машин. Механизм для нарезания мяса на бефстроганов МБП-11-1. Мясорыхлитель МРМ-15. Куттер. Конвейер рыбоработочный КП-1.	6		
Раздел 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятия общественного питания		14	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	4	
	1. Пищеварочные котлы. Жарочные шкафы, печи, кипятивильники, мармиты, СВЧ – печи, фритюрницы, сковороды, автоклавы, пароварочные аппараты.		1
	2. Вакуум аппараты, паро-жарочные аппараты.		1
	3. Водонагреватели, термостаты.	1	
Практическое занятие №4 Распознавание варочного оборудования.	2		

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Практическое занятие №5 Распознавание жарочно-пекарного оборудования.	2	
	Практическое занятие №6 Распознавание варочно-жарочного и водогрейного оборудования.	2	
	Самостоятельная работа №2 Принципы действия пищеварочных котлов. Принципы действия СВЧ – печи. Принципы действия Термостатов. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.	4	
Раздел 3. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд		14	
Тема 3.1. Классификация холодильных машин и установок	Содержание учебного материала	5	
	1. Компрессорная холодильная машина.		2
	2. Фреоновый агрегат.		2
	3. Сборная холодильная камера КХС-6, камера шкафная КТХ.		2
	4. Витрина холодильная среднетемпературная ВХС.		2
	Практическое занятие № 7 Распознавание холодильных компрессорных машин.	3	
	Практическое занятие № 8 Распознавание абсорбционных холодильных машин.	2	
	Самостоятельная работа №3 Особенности приготовления искусственного водного льда. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	4	
Раздел 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания		18	
Тема 4.1. Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева	Содержание учебного материала	4	
	1. Электрическая плита мармитная ЭПМ-3М		1
	2. Плита настольная электрическая ПНЭК-2.		2
	3. Аппарат пароварочный электрический АПЭ-1Б		1
	4. Электротермостат ЛСБ-6М		1
	5. Шкаф электрический ШНЭТ-1.		1
	Практическое занятие №9	4	

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Распознавание мармитов для первых и вторых блюд.		
	Практическое занятие №10 Распознавание тепловых шкафов и стоек.	2	
	Практическое занятие №11 Распознавание торговых автоматов.	2	
	Самостоятельная работа №4 Стойка раздаточная СРТЭСМ. Автомат для горячих напитков. Автомат для продажи соков. Оборудование для упаковки и фасовки пищевых продуктов.	6	
Раздел 5. Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания		14	
Тема 5.1. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала	4	
	1. Таль с ручным приводом		1
	2. Автоматический замок дверей шахты лифта.		1
	3. Подъемник-загрузчик К6-ФПЗ-1.		1
	Практическое занятие №12 Распознавание оборудования для нарезки пищевой продукции.	3	
	Практическое занятие №13 Распознавание посудомоечных машин.	3	
	Самостоятельная работа №5 Весовое и дозирующее оборудование. ЭВМ на предприятиях общественного питания. Подъемники непрерывного действия. Ленточный транспортер. Контрольно-кассовые аппараты.	4	
Раздел 6. Основы безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания		6	
Тема 6.1. Требования рациональному размещению оборудования.	Содержание учебного материала	1	
	1. Коэффициент теплоотдачи.		1
	2. Системы дистанционного управления машинами.		1

Тема 6.2. Опасная зона и оградительные средства защиты	Содержание учебного материала		1	
	1.	Механические блокировки.		1
	2.	Предохранительные устройства.		1
	3.	Токовая защита с реле косвенного действия.		1
	Практическое занятие №14 Разработать примерные требования к безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания.		2	1
Самостоятельная работа №6 Опасные зоны оборудования и оградительные средства защиты. Сигнализирующие устройства. Релейная защита и блокировка электродвигателей.		2		
Раздел 7. Нормализация воздуха рабочей зоны			4	
Тема 7.1. Причины и характер загрязнения воздуха на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		1	
	1.	Классы опасности воздушной среды.		1
	2.	Метеорологические условия производственной среды и их нормирование		1
	Самостоятельная работа №7 Нормализация воздушной среды производственных помещений. Состав воздуха в рабочих помещениях. Мутагенные вещества. Оптимальные показатели температуры в рабочей зоне.		1	
Тема 7.2. Контроль за состоянием окружающей среды	Содержание учебного материала		1	
	1.	Устройства для местного удаления газов из десульфитатора.		2
	2.	Устройство с вытяжкой для обжарочной печи.		3
	3.	Естественная и механическая вентиляция.		3
	Самостоятельная работа №8 Эффективность эксплуатации вентиляционных систем. Приборы относительной влажности и скорости движения воздуха. Аэрация помещений Приточно-вытяжная вентиляция. Местное удаление газа.		1	
Раздел 8. Производственное освещение			6	
Тема 8.1.	Содержание учебного материала		2	

Виды и нормирование естественного и искусственного освещения	1.	Рабочие освещение.		1
	2.	Аварийное освещение.		1
	3.	Расположение светильников по высоте помещения.		2
Тема 8.2. Стробоскопический эффект как причина производственного травматизма	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Метод коэффициента использования светового потока.		1
	2.	Метод удельной мощности.		1
	Самостоятельная работа №9 Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. Стробоскопический эффект.		2	
Раздел 9. Производственный шум и вибрация			4	
Тема 9.1. Производственный шум и вибрация	Содержание учебного материала		2	
	1.	Причины возникновения шума и вибрации на предприятиях общественного питания		1
	2.	Методы и средства борьбы с шумом. Звукоизоляция. Звукопоглощение.		1
	3.	Общая вибрация.		2
	Самостоятельная работа №10 Физические и физиологические характеристики шума. Методы и средства борьбы с вибрацией. Нормирование производственного шума. Суммарный уровень шума в производственных помещениях. Акустическое рабочее место. Аэродинамический шум.		2	
Раздел 10. Электробезопасность			6	
Тема 10.1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.	Содержание учебного материала		2	
	1	Условия безопасности.		2
	2	Малое напряжение.		2
	3	Электрическое распределение сетей.		2
	4	Изоляции.		2
Тема 10.2. Средства защиты от поражения током.	Содержание учебного материала		2	
	1	Блокировка, зануление, защитное заземление.		2
	Самостоятельная работа №11 Ориентация в электроустановках.		2	

	Назначение, принцип действия и расчет зануления. Защитное заземление и его расчет. Защитное отключение.		
Раздел 11. Взрыво- и пожаробезопасность		10	
Тема 11.1. Взрыво- и пожаробезопасность	Содержание учебного материала	4	
	1 Классификация производств и помещений по взрыво- и пожаробезопасности.		2
	2 Пожарная безопасность при эксплуатации технического оборудования.		2
	Самостоятельная работа №12 Противопожарные требования к системе вентиляции, воздушного отопления и кондиционирования воздуха. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь.	4	
	Практическое занятие №15 Распознавание стационарных и первичных средств пожаротушения.	2	
Раздел 12. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях ОП		4	
Тема 12.1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях ОП	Содержание учебного материала	4	
	1 Общественный контроль за охраной труда.		2
	2 Дисциплинарная и административная ответственность.		2
	3 Аттестационная комиссия.		2
Всего:		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.

Оборудование учебного кабинета: доска настенная учебная.

Технические средства обучения: персональный компьютер, принтер, экран.

3.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании [Текст]: Учебник для сред. проф. образования / В.М. Калинина - М.: издательский центр «Академия», 2010.- 432 с.

Дополнительные источники

1. Девясилов В.А. Охрана труда [Текст]: учебник для сред. проф. образования / В.А. Девясилов - М.: ФОРУМ, 2011.- 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умеет определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;	проверка результатов практических работ
Умеет эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;	проверка результатов практических работ
Умеет соблюдать правила охраны труда	проверка результатов практических работ
Умеет предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	проверка результатов практических работ
Умеет использовать противопожарную технику.	проверка результатов практических работ
Знает классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	Решение профессиональных задач, тестирование
Знает основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;	Решение профессиональных задач, тестирование
Знает принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.	Тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания,

но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Распознавание оборудования для предварительной обработки овощей	4	Практическое занятие Частично-поисковый метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
2.	Распознавание варочного оборудования	2	Практическое занятие Частично-поисковый метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
3.	Распознавание абсорбционных холодильных машин	2	Практическое занятие Поисковый метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
4.	Распознавание мармитов для первых и вторых блюд.	4	Практическое занятие Частично-поисковый метод обучения Семинар-конференция	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
5.	Распознавание посудомоечных машин	2	Практическое занятие Поисковый метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
6.	Разработать примерные требования к безопасной эксплуатации производственного оборудования предприятий общественного питания.	2	Практическое занятие Частично-поисковый метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
7.	Стробоскопический эффект как причина производственного травматизма	2	Работа с информационными ресурсами Исследовательский метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6
8.	Распознавание стационарных и первичных средств пожаротушения	2	Практическое занятие Частично-поисковый метод обучения	ОК 2,3,10 ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.6