

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора Учреждения  
Т.А.Санниковой  
№173 от 29.08.2018г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара 2018г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»  
Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОДОБРЕНА**

Предметной (цикловой)

комиссией 43.02.01;43.02.10,43.02.11

Протокол № 1 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/ Лаврентьева Н.В./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_/Чурбакова Е.В./  
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

<p>Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии)</p>
---

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 обязательной аудиторной нагрузки из вариативной части учебных циклов ППССЗ -26 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>120</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
в том числе:	
практические занятия	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
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
<b>Раздел 1. Оборудование для подготовки сырья к производству</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Распознавание оборудования для предварительной обработки овощей.	4	
	<b>Практическое занятие №2</b> Распознавание оборудования для обработки мяса и рыбы.	4	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Распознавание оборудования для приготовления теста и кондитерских компонентов.	2	
<b>Самостоятельная работа №1</b> 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		
<b>Раздел 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятия общественного питания</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Пищеварочные котлы. Жарочные шкафы, печи, кипятивники, мармиты, СВЧ – печи, фритюрницы, сковороды, автоклавы, пароварочные аппараты.		1
	2. Вакуум аппараты, паро-жарочные аппараты.		1
	3. Водонагреватели, термостаты.	1	
<b>Практическое занятие №4</b> Распознавание варочного оборудования.	2		



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<b>Практическое занятие №5</b> Распознавание жарочно-пекарного оборудования.	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Распознавание варочно-жарочного и водогрейного оборудования.	2	
	<b>Самостоятельная работа №2</b> Принципы действия пищеварочных котлов. Принципы действия СВЧ – печи. Принципы действия Термостатов. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.	4	
<b>Раздел 3. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Классификация</b> <b>холодильных машин и</b> <b>установок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практическое занятие № 7</b> Распознавание холодильных компрессорных машин.	3	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Распознавание абсорбционных холодильных машин.	2	
	<b>Самостоятельная работа №3</b> Особенности приготовления искусственного водного льда. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок.	4	
<b>Раздел 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Аппараты для</b> <b>поддержания пищи в</b> <b>горячем состоянии и</b> <b>подогрева</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Практическое занятие №9</b>	4	

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Виды и нормирование естественного и искусственного освещения</b>	1.	Рабочие освещение.		1
	2.	Аварийное освещение.		1
	3.	Расположение светильников по высоте помещения.		2
<b>Тема 8.2. Стробоскопический эффект как причина производственного травматизма</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	1
	1.	Метод коэффициента использования светового потока.		1
	2.	Метод удельной мощности.		1
	<b>Самостоятельная работа №9</b> Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. Стробоскопический эффект.		2	
<b>Раздел 9. Производственный шум и вибрация</b>			<b>4</b>	
<b>Тема 9.1. Производственный шум и вибрация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		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
	<b>Самостоятельная работа №10</b> 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	
<b>Раздел 10. Электробезопасность</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 10.1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Условия безопасности.		2
	2	Малое напряжение.		2
	3	Электрическое распределение сетей.		2
	4	Изоляции.		2
<b>Тема 10.2. Средства защиты от поражения током.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Блокировка, зануление, защитное заземление.		2
	<b>Самостоятельная работа №11</b> Ориентация в электроустановках.		2	

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

### **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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