

**Приложение 3.3.12.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(заочное обучение)

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Ермакова Т.М.Ермакова
«28» 05 2014

Разработчик:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПО Областной
многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 апреля 2010 г. № 330.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;
- методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях;
- прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработку их последствий.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Очная форма обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часа;
самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

Заочная форма обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 18 часа;
самостоятельной работы обучающегося 84 часов.

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (очное обучение)	Объем часов (заочное обучение)
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68	18
в том числе:		
практические занятия	24	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34	84
в том числе:		
написание рефератов	6	
работа с технико-эксплуатационной документацией	2	
изучение устройства и принципа действия оборудования	2	
составление схем	2	
изучение нормативно-правовой базы	15	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта и домашней контрольной работы</i>		

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов (очное обучение)	Объем часов (заочное обучение)	Уровень освоения																																							
1	2	3		4																																							
Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания		41																																									
Тема 1.1 Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="488 576 1563 863"> <tr> <td data-bbox="488 576 584 632">1</td> <td data-bbox="584 576 1563 632">Классификация оборудования.</td> <td data-bbox="1563 576 1771 632">4</td> <td data-bbox="1771 576 1980 632">1</td> <td data-bbox="1980 576 2168 632">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 632 584 711">2</td> <td data-bbox="584 632 1563 711">Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 632 1771 711"></td> <td data-bbox="1771 632 1980 711"></td> <td data-bbox="1980 632 2168 711">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 711 584 791">3</td> <td data-bbox="584 711 1563 791">Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 711 1771 791"></td> <td data-bbox="1771 711 1980 791"></td> <td data-bbox="1980 711 2168 791">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 791 584 863">4</td> <td data-bbox="584 791 1563 863">Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 791 1771 863"></td> <td data-bbox="1771 791 1980 863"></td> <td data-bbox="1980 791 2168 863">2</td> </tr> </table> <p>Практические занятия</p> <table border="1" data-bbox="488 863 1563 1110"> <tr> <td data-bbox="488 863 584 951">1</td> <td data-bbox="584 863 1563 951">Мясорубка МИМ -82. Принцип действия, правила эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 863 1771 951">12</td> <td data-bbox="1771 863 1980 951">3</td> <td data-bbox="1980 863 2168 951"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 951 584 1031">2</td> <td data-bbox="584 951 1563 1031">Картофелеочистительная машина МОК-250. Принцип действия, правила эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 951 1771 1031"></td> <td data-bbox="1771 951 1980 1031"></td> <td data-bbox="1980 951 2168 1031"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1031 584 1110">3</td> <td data-bbox="584 1031 1563 1110">Тестомесильная машина. Принцип действия, правила эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 1031 1771 1110"></td> <td data-bbox="1771 1031 1980 1110"></td> <td data-bbox="1980 1031 2168 1110"></td> </tr> </table> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <table border="1" data-bbox="488 1110 1563 1241"> <tr> <td data-bbox="488 1110 1563 1241">Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах». Работа с технико-эксплуатационной документацией.</td> <td data-bbox="1563 1110 1771 1241">4</td> <td data-bbox="1771 1110 1980 1241">12</td> <td data-bbox="1980 1110 2168 1241"></td> </tr> </table>	1	Классификация оборудования.	4	1	2	2	Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			2	3	Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			2	4	Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			2	1	Мясорубка МИМ -82. Принцип действия, правила эксплуатации.	12	3		2	Картофелеочистительная машина МОК-250. Принцип действия, правила эксплуатации.				3	Тестомесильная машина. Принцип действия, правила эксплуатации.				Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах». Работа с технико-эксплуатационной документацией.	4	12				
1	Классификация оборудования.	4	1	2																																							
2	Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			2																																							
3	Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			2																																							
4	Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.			2																																							
1	Мясорубка МИМ -82. Принцип действия, правила эксплуатации.	12	3																																								
2	Картофелеочистительная машина МОК-250. Принцип действия, правила эксплуатации.																																										
3	Тестомесильная машина. Принцип действия, правила эксплуатации.																																										
Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах». Работа с технико-эксплуатационной документацией.	4	12																																									
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="488 1241 1563 1455"> <tr> <td data-bbox="488 1241 584 1313">1</td> <td data-bbox="584 1241 1563 1313">Классификация теплового оборудования</td> <td data-bbox="1563 1241 1771 1313">4</td> <td data-bbox="1771 1241 1980 1313">1</td> <td data-bbox="1980 1241 2168 1313">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1313 584 1385">2</td> <td data-bbox="584 1313 1563 1385">Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 1313 1771 1385"></td> <td data-bbox="1771 1313 1980 1385"></td> <td data-bbox="1980 1313 2168 1385">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="488 1385 584 1455">3</td> <td data-bbox="584 1385 1563 1455">Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.</td> <td data-bbox="1563 1385 1771 1455"></td> <td data-bbox="1771 1385 1980 1455"></td> <td data-bbox="1980 1385 2168 1455">2</td> </tr> </table>	1	Классификация теплового оборудования	4	1	2	2	Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			2	3	Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			2																											
1	Классификация теплового оборудования	4	1	2																																							
2	Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			2																																							
3	Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			2																																							

	Практические занятия		4	1	
	4	Плита электрическая ПЭСМ –4.Принцип действия, правила эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	12	
	Написание реферата на тему: «Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов». Составление схемы «Классификация теплового оборудования».				
Тема 1.3 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	Содержание учебного материала		2	1	
	1	Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.			2
	2	Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.			2
	Практические занятия		4	1	
	5	Мармит ЭПМ -5,Принцип действия, правила эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	12	
Изучение устройства и принципа действия оборудования для тепловой обработки продуктов.					
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	Содержание учебного материала		3	1	
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.			2
	2	Холодильные компрессорные машины. Холодильные камеры и витрины.			3
	Практические занятия		4	1	
	6	Холодильного оборудования. Принцип действия, правила эксплуатации.			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	12	
Написание реферата на тему: «Использования современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов».					
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	Содержание учебного материала		4	1	
	1	Подъемно-транспортное оборудование.			2
	2	Посудомоечные машины.			2
	3	Безопасная эксплуатация производственного оборудования			2

		предприятий общественного питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	12	
	Написание реферата на тему: «Организация работы холодного цеха».				
Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве			27		
Тема 2.1 Нормативно-правовая ба-за охраны труда	Содержание учебного материала		4	1	
	1	Нормативно-правовая база охраны труда.			3
	2	Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.			2
	Самостоятельная работа обучающихся		8	12	
	Изучение трудового кодекса РФ				
	Изучение ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ				
Тема 2.2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	Содержание учебного материала		15	4	
	1	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов, принципы их идентификации.			2
	2	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека вредных факторов, принципы их идентификации.			2
	3	Нормализация воздуха рабочей зоны.			2
	4	Производственное освещение.			2
	5	Производственный шум и вибрация.			2
	6	Электробезопасность.			2
	7	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека поражающих факторов, принципы их идентификации.			2
	8	Методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях.			2
	9	Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработка их последствий.			2
	10	Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.			2
	Самостоятельная работа обучающихся		4	4	
	Изучение ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ				

	Написание реферата на тему: «Способы защиты от физических и химических негативных факторов».				
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала		<i>4</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
	1	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.			
	2	Аттестация рабочих мест по условиям труда.			<i>2</i>
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>4</i>	<i>8</i>	
Изучение основных положений Законодательства РФ об охране труда					
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	Содержание учебного материала		<i>4</i>	<i>1</i>	
	1	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.			
	2	Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.			<i>2</i> <i>3</i>
	Дифференцированный зачёт				
Всего:			<i>102</i>	<i>102</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

столы, доска для мела.

Средства обучения:

1. Опорные схемы, таблицы по темам.
2. Электронный сборник нормативных документов.
3. Рекомендации для проведения практических работ по дисциплине.
5. Контрольно- измерительные материалы

Технические средства обучения:

компьютер, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. Проф. образования. – М.: «Академия», 2013.
2. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 412 с. : ил. — (ПРОФИль). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

Дополнительные источники:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/402625>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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, контрольной работы, дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	<i>Опрос (устный, фронтальный). Контрольная работа Экспертная оценка выполненного практического занятия. Дифференцированный зачёт</i>
соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику	<i>Опрос (устный, фронтальный). Контрольная работа Экспертная оценка выполненного практического занятия. Дифференцированный зачёт</i>
создавать комфортное (нормативное)	<i>Опрос (устный, фронтальный).</i>

состояние среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;	<i>Экспертная оценка выполненного практического занятия. Контрольная работа</i> <i>Дифференцированный зачёт</i>
планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Контрольная работа</i> <i>Дифференцированный зачёт</i>
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Контрольная работа</i> <i>Дифференцированный зачёт</i>
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	<i>Опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного практического занятия. Контрольная работа</i> <i>Дифференцированный зачёт</i>
принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	<i>Опрос (устный, фронтальный) Экспертная оценка выполненного практического занятия. Контрольная работа</i> <i>Дифференцированный зачёт</i>
способы обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия	<i>Опрос (устный, фронтальный) Экспертная оценка выполненного практического занятия. Контрольная работа</i> <i>Дифференцированный зачёт</i>