

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2022 11:33:57
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c62176e0c11c718179

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА
специальность
среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Разработана в соответствии с требованиями ФГОС по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 385
от «01» сентября 2020 г

М.П.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 11 от «04» июня 2020 г.

Председатель ЦК: _____/М.Н. Барская/

Разработчик:

Михайлова О.Н., преподаватель

"__" _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда являются общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

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

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

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;

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	127
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
в том числе:	
лекции	45
практические занятия	40
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
- подготовка сообщений, презентаций; поиск информации на сайтах Интернета;	10
подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, подготовка к их защите	12
	20
Промежуточная аттестация в форме	экзамена

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Механическое оборудование.				
Тема 1.1. Общие сведения о машинах.	Содержание			
	1.	Структура машин и их классификация. Основные узлы современной технологической машины. Передаточные механизмы и редуктор. Универсальная кухонная Передаточные механизмы и редуктор. Универсальная кухонная машина.	2	ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад на тему: «Современные виды машин».		2	
Тема 1.2. Машины для обработки овощей.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Машины для очистки сырых овощей(овощечистка). Машины для измельчения и нарезания варёных овощей. Протирочные машины. Кухонные процессоры.	2	
	Практическое занятие №1 Изучение устройства и правила безопасности эксплуатации машин и механизмов для обработки овощей.		2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на темы: «Машины для очистки сырых овощей». «Машины для измельчения и нарезания вареных овощей», «Протирочные машины», «Кухонные процессоры».		2	
Тема 1.3. Машины для измельчения мяса и рыбы.	Содержание			
	1	Мясорубки. Фаршемешалки. Мясорыхлители.	2	ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	2	Рыбоочистительная машина. Куттеры.	2	
	Практическое занятие № 2 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машин и механизмов для обработки мяса и рыбы.		2	
	Практическое занятие № 3 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации мясорубок.		2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на темы: «Мясорубки». «Фаршемешалки», «Мясорыхлители», «Рыбоочистительные машины», «Куттеры» - 2 часа		2	
Тема 1.4. Машины кондитерского цеха.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Машины для просеивания муки. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.	2	
	2	Взбивальные машины. Миксеры.	2	
	Практическое занятие № 4 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машин для приготовления теста.		2	
	Практическое занятие № 5 Изучение устройства и правил безопасных эксплуатации машин и механизмов для приготовления кремов.		2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на темы: «Машины для просеивания муки»,«Тестомесильные машины», «Тестораскаточные машины», «Взбивальные машины», «Миксеры».		1	
	Изучение каталогов современного оборудования.		2	
Тема 1.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Содержание		4	ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Хлеборезки. Слайсеры. Оборудование для вакуумной упаковки обработанной продукции.	2	
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Хлеборезки», «Слайсеры», «Оборудование для вакуумной упаковки обработанной продукции».		2	
Раздел 2.				

Тепловое оборудование.				
Тема 2.1. Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Характеристика основных способов тепловой обработки. Основные виды энергоносителей. Способы передачи теплоты. Теплогенерирующие устройства. Классификация теплового оборудования.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Классификация теплового оборудования».		2	
Тема 2.2. Варочные оборудование.	Содержание			
	1	Пищеварочные котлы. Пароварочные аппараты. Пастакукеры.	2	
	Практическое занятие № 7 Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пищеварительных котлов.		2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Пищеварочные котлы», «Пароварочные аппараты», «Пастакукеры».		2	
Тема 2.3. Жарочно-пекарное оборудование.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Электрические сковороды. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Грили. Пароконвеккоматы и конвеккоматы.	2	
	Практическое занятие №8. Изучить устройство и принцип действия электрических сковород и фритюрниц.		2	
	Практическое занятие №9. Изучить устройство и принцип действия электрических жарочных (пекарных шкафов).		2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщения на тему: «Электрические сковороды», «Фритюрницы», «Жарочные и пекарные шкафы», «Грили», «Пароконвеккоматы и конвеккоматы».		2	
Тема 2.4. Варочно-жарочное оборудование.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Плита электрическая секционная модулированная. Индукционные плиты.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на темы: «Плита электрическая секционная модулированная», «Индукционные плиты».		2	
Тема 2.5. Водогрейное оборудование	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Электрокипятильники. Кофеварки.	2	
	Практическое занятие № 10 Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил эксплуатации.		2	
	Практическое занятие № 11 Изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасности эксплуатации.		2	
	Самостоятельная работа: Приготовить сообщение на темы: «Электрокипятильники», «Кофеварки».		2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Линия самообслуживания. Мармиты для первых и вторых блюд. СВЧ-шкаф.	2	
	Практическое занятие № 12. Изучение устройства и правила действия микроволновой печи. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
Самостоятельная работа: Приготовить сообщение на темы: «Мармиты для первых и вторых блюд», «СВЧ-шкаф».		2		
Раздел 3. Холодильное оборудование.				
Тема 3.1. Основа холодильной техники.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Классификация способов охлаждения. Холодильные машины. Хладагенты.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад на тему: «Классификация способов охлаждения». Подготовить сообщение на темы: «Холодильные машины», «Хладагенты». Изучение каталогов современного оборудования.		5	

Тема 3.2. Классификация холодильного оборудования	Содержание			
	1	Классификация холодильного оборудования. Общая характеристика холодильных камер. Холодильные шкафы. Профессиональное холодильное оборудование для пекарен.	2	ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	2	Холодильные столы и салатетты. Специализированное оборудование. Оборудование для демонстрации продаваемой продукции. Требования к эксплуатации холодильного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 13. Изучение устройства и принцип действия торгового холодильного оборудования.		2	
	Практическое занятие № 14. Изучение устройства принцип действия холодильных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	
Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Холодильные шкафы», «Профессиональное холодильное оборудование для пекарен», «Холодильные столы и салатетты». Подготовить доклады на тему: «Классификация способов охлаждения».		3		
Раздел 4. Охрана труда.				
Тема 4.1. Введение. Опасные вредные производственные факторы.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Основные понятия в области охраны труда. Цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Состояние охраны труда в отрасли. Классификация опасных вредных производственных факторов.	2	
Самостоятельная работа: Доклад по теме обеспечение современных условий сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.		1		
Тема 4.2. Характеристика негативных факторов и методы защиты.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Краткая характеристика отдельных видов опасных и вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные поля и другие) и методы защиты.	2	
Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему: «Негативные факторы и их воздействие на человека на производстве».		2		
Тема 4.3. Основные понятия условия труда.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Основные понятия: условия труда, их виды. Микроклимат и освещение, их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда.	2	
	Практическое занятие № 15. Контроль освещения рабочих мест в производственных помещениях.		2	
Самостоятельная работа: Подготовить сообщения на тему: «Опасные и вредные производственные факторы».		1		
Тема 4.4. Электробезопасность и пожароопасность.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Виды электротравм. Классификация помещений. Факторы влияющие на тяжесть электротравм. Методы и средства защиты от поражения электрическим током. Виды и условия горения. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители.	2	
	Практическое занятие № 16. Изучение методов защиты поражения электрическим током.		2	
	Практическое занятие № 17. Пожаровзрывобезопасность промышленных предприятий.		2	
Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Анализ опасности поражения током в различных электрических сетях», «Средства тушения пожаров. Пожарный инвентарь». Составить противопожарные инструкции на предприятиях общественного питания.		3		
Тема 4.5. Трудовое законодательство РФ.	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Правовые источники охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс, нормативные акты. Государственный контроль и надзор за соблюдением охраны труда. Служба охраны труда на предприятии. Инструктажи.	2	
	Практическое занятие № 18. Изучение нормативной базы по охране труда: стандарты ССБТ, правила, инструкции по охране труда.		2	
Самостоятельная работа: Разработать инструкции по охране труда по своей специальности .		2		
Тема 4.6. Производственный травматизм и профессионал	Содержание			ОК 02,03,10 ПК 1.1-1.2 ПК 2.1,2.6
	1	Классификация несчастных случаев. Основные причины производственного травматизма. Методы анализа.	2	
	2	Классификация СИЗ.	1	
Практическое занятие № 19.		2		

ьные заболевание.	Расследование, оформление и учёт несчастных случаев на производстве.		
	Практическое занятие № 20 Порядок возмещения вреда при несчастных случаях и профессиональных заболеваниях.	2	
	Самостоятельная работа: Сделать сообщение: «Моральный и материальный вред. Страховые тарифы и взносы».	1	
	Всего:	127	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета процессы и аппараты.

Оборудование кабинета и рабочих мест: кабинет оснащен действующим оборудованием :учебными столами двухместными (16), стульями ученическими (32); классная доска вмонтирована в переднюю стену. В кабинете освещение естественное- 2 окна, искусственное - люминесцентные светильники, отопление централизованное, для хранения моделей, макетов, плакатов и раздаточного материала есть шкафы (4).

Комплект учебного и учебно-наглядного оборудования:

- 1.Принципиальные схемы аппаратов (раздаточный материал).
- 2.Информационно- коммуникативные средства (электронные пособия в виде презентаций по отдельным темам дисциплины).
- 3.Методические разработки по практическим занятиям.
- 4.Оборудование общего назначения.
- 5.Плакаты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 320с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208с.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования -5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 360 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -240 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018-240 с.

Дополнительные источники:

- 1 "Маренго А.К. Инструкции по охране труда в образовательных учреждениях / А.К. Маренго. - М.: Альфа-Пресс, 2010. - 144 с."
- 2."Ефремова О.С Проверка знаний требований по охране труда (экзамен по охране труда): практическое пособие / О.С. Ефремова. - М.: Альфа-Пресс, 2011 . - 176 с."
- 3."Кузибецкий А.Н Правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения: учебное пособие / А.Н. Кузибецкий, В.Ю. Розка, Т.Б. Руденко. - М.: ИЦ Академия, 2010 . - 208 с.
4. Оборудование торговых предприятий: Учебник для студентов среднего профессионального образования Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова М. Издательский центр «Академия», 2014 г.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. –М, 2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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)	Основные показатели оценки результата
Уметь: - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания,	определяет вид технологического оборудования в организациях общественного питания,
- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	соблюдает правила охраны труда; предупреждает производственный травматизм и профзаболевания;
использовать противопожарную технику;	умеет использовать противопожарную технику;
Знать: - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	излагает 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;	излагает основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;	выполняет принципиальные схемы конструкций аппаратов для заданного процесса.

