

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании  
МО кулинарных групп  
Протокол № 1 от «30» 09 2016 г.  
Руководитель МО И.И. Пире



Утверждаю  
директор техникума  
И.П. Новикова  
«30» 09 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании**

Форма обучения – очная  
Срок обучения 3 года 10 месяцев  
На базе основного общего образования  
Уровень подготовки: базовый

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение общественного питания и охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Рассанова Мария Михайловна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения 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;

#### **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

### **1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **120** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **80** часов;  
самостоятельная работа – **40** часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>120</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>80</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>30</i>
<b>Самостоятельная работа</b>	<i>40</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

## 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 работы обучающихся.	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания</b>		<b>91</b>	
<b>Тема 1.1. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание:</b>	4	2
	Классификация оборудования, основные части и детали машин.		
	Аппараты включения, защиты, контроля и управления.		
	Понятие о передачах: разновидности, устройство		
	Электроприводы: виды, устройство. Сменные механизмы приводов.		
	<b>Практические занятия:</b> Техническая документация машин, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования т/б. Работа с паспортом оборудования.	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> Подбор информации из дополнительных источников о механическом оборудовании сферы индустрии питания	4	3	
<b>Тема 1.2. Оборудование овощного цеха</b>	<b>Содержание:</b>	3	2
	Картофелечистка: устройство, принцип действия, техника безопасности.		
	Овощерезательные машины: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Слайсер: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	<b>Практические занятия:</b> Работа на овощерезательных комбайнах Работа на овощерезательных машинах Работа на слайсере	3	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Отработка навыков использования оборудования	2	3
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание:</b>	4	2

<b>Оборудование мясо-рыбного цеха</b>	Мясорубки: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности.		
	Фаршемешалки: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности.		
	Мясорыхлитель: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Котлетоформовочная машина: устройство, принцип действия, техника безопасности.		
	<b>Практические занятия:</b> Работа на мясорубках Эксплуатация оборудования мясо-рыбного цеха	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Экскурсия на П.О.П. «Оборудование мясо-рыбного цеха»	2	
<b>Тема 1.4. Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов</b>	<b>Содержание:</b>	4	2
	Просеиватели: устройство, принцип действия, техника безопасности.		
	Машины для замеса теста: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Машины для раскатки теста: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Взбивальные машины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	<b>Практические занятия:</b> Работа на взбивальных машинах». Работа на взбивальной машине Kitchen Aid» Выполнение работ на измельчительных машинах, по нарезке хлеба и гастрономических товаров Работа на блендере, миксере	4	3
<b>Самостоятельная работа:</b> Доклад на тему «Тестомесильные машины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности, разновидности».	4		
<b>Тема 1.5. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание:</b>	11	1
	Электрические плиты: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности		
	Газовые плиты: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности		
	Электрофритюрницы и электросковороды: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности		
	Электрошкафы и пекарские шкафы: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности		
	Электрогрили, барбекю, блинницы: разновидности, устройство, правила эксплуатации,		

	техника безопасности.		
	Электрокипятильники и водонагреватели: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Пароконвектоматы: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Пищеварочные котлы: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Мармиты для 1-х и 2-х блюд: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	СВЧ-шкафы: разновидности, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Кофемашин: разновидности, правила эксплуатации, техника безопасности		
	<b>Практические занятия:</b> Работа на пароконвектоматах Работа на электрических и газовых плитах Работа на электрогрилях, блинницах Работа на электросковородах, электрофритюрницах Работа на СВЧ-шкафах Работа на раздаче Работа на кофемашине	7	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Практическая работа на тему: «Разновидности пароконвектоматов: особенности работы, используемые виды тепловой обработки». 1. Сообщение на тему: «Малогабаритные электрические фритюрницы» 2. Сравнительная таблица «Электрогрили» 3. Реферат на тему «Барбекю» 4. Проект на тему «Микроволновые печи. Новинки технологического оборудования предприятий общественного питания».	25	3
<b>Тема 1.6. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание:</b>	5	1
	Способы охлаждения. Назначение холода, способы его получения.		
	Холодильный агрегат: устройство, принцип работы		
	Холодильные шкафы, камеры: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		
	Охлаждаемые прилавки и витрины: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.		



	Льдогенераторы: устройство, правила эксплуатации		
	<b>Практические занятия:</b> Работа с холодильными шкафами Работа с холодильными витринами, охлаждаемыми прилавками Эксплуатация холодильного оборудования Эксплуатация льдогенератора	4	2
<b>Раздел 2 Охрана труда</b>		<b>29</b>	
<b>Тема 2.1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание:</b>	6	1
	Общие понятия о трудовой деятельности человека		
	Правовое обеспечение охраны труда		
	Управление охраной труда на производстве и её организация		
	Планирования и финансирование мероприятий по охране труда.		
	Аттестация рабочих мест по условиям труда		
	Трудовой распорядок организации		
<b>Практические занятия:</b> Расследование несчастных случаев на производстве Оперативный контроль за работой производства Составление акта о несчастном случае Составление трудового договора Режим рабочего времени Должностная инструкция администратора	6	2	
<b>Самостоятельная работа:</b> Законодательство об охране труда	3	3	
<b>Тема 2.2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов</b>	<b>Содержание:</b>	10	1
	Инструктажи по технике безопасности на П.О.П.		
	Электробезопасность		
	Пожарная безопасность		
	Обеспечение безопасных условий охраны труда в сфере профессиональной деятельности		
	Производственный травматизм: виды травм, оказание первой медицинской помощи		
	Профессиональные заболевания на производстве		
	Условия труда и их влияние на организм человека		
Вредные производственные факторы			

	Меры защиты от опасностей		
	Методы и производственные средства повышения безопасности на производстве		
	<b>Практические занятия:</b> Состав аптечки Инструкции по безопасности труда на рабочих местах.	2	2
	Итоговый зачет	2	3
	<b>Всего</b>	<b>120</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины проходит в кабинете №3 **Технического оснащения организаций общественного питания**

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места для обучающихся,
- наглядные пособия,

#### **Оборудование механическое:**

- тестомесильная машина ТММ - 1М,
- тестораскатывающая МРТ – 60,
- взбивальная машина ВМ- 35М,
- картофелечистка МОК- 16,
- хлеборезка,
- котлетоформовочная машина КФМ- 2400,
- овощерезка МРОВ-160,
- протирачная машина,
- рыбоочиститель РО- 1,
- мясорубка,
- привод для мясного цеха со сменными механизмами: мясорубка МС 2 – 70 , МС2 -150, мясорыхлитель МС- 1440, размолочный механизм МС 2-15, фаршемешалка;
- привод для холодного цеха со сменными механизмами: овощерезка МС-18-160 и МС-10-160, соковыжималка МС-3 40,
- тележка грузовая.

#### **Тепловое оборудование:**

- газовая плита ПГ - 4 ,
- фритюрница ФЭСМ- 20,
- электрокотлы : КПЭ - 60 и КПЭСМ- 60,
- кофеварка,
- электросковорода СЭСМ – 0,2,
- электроплита ПЭСМ - 4 ,
- электрошкаф,
- пароконвектомат,
- кофеварка,
- электрокипятильник,
- холодильные шкафы.

#### **Малая механизация:**

- блендеры ручной и стационарный;
- электромиксеры,
- кофемолки,

- соковыжималка,
- микроволновая печь,
- кофеварка,
- тостер,
- слайсер.
- демонстрационный стенд «Детали машин», Информационные стенды.

**Технические средства обучения:**

компьютер с лицензионным программным обеспечением, экран, мультимедийный проектор или интерактивная доска

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для НПО; Уч. п. для СПО – М.: ИРПО: ИЦ «Академия», 2000.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: уч. пос. для НПО / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: ИРПО: ИЦ «Академия», 2010.
3. Калинина В.М. Технологическое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для СПО - М.: Мастерство, 2001
4. Белов С.В., Девисилов В.А. «Безопасность жизнедеятельности. Учебник для студ. сред. проф. учебных заведений». М.: Высшая школа, НМЦ СПО, 2006.- 373с.
5. Горохова С.С. «Охрана труда на предприятиях торговли. Учебное пособие», издат. центр «Академия», 2008.
6. Кукин П.П., Лапин В.Л., Подгорных Е.А «Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств (Охрана труда): учебное пособие для ВУЗов». – М.: Высшая школа, 2003. – 318с.

**Дополнительные источники:**

1. Бурашников Ю.М. и др. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Уч. – М.: ИЦ «Академия», 2005.
2. Драгилев А.И. Оборудование для производства сахарных и кондитерских изделий: Учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2000.
3. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: ИРПО: ИЦ «Академия», 2003.

4. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства: Учебник для НПО; Уч. п. для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2000, 2002.
5. Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания. – М. Экономика, 2005
6. Богачев М.К. Механическое оборудование предприятий общественного питания – М. Экономика, 2007
7. Горшков Ю.Е. Оборудование предприятий общественного питания. – М., 2006
8. Горшков Ю.Е. Эксплуатация оборудования предприятий общественного питания. – М., 2007
9. Белов С.В. «Охрана окружающей среды». - М.: Высшая школа, 1991.
10. Лапин В.П., Попов В.М. «Безопасность человека в технических системах». - Курск: Атом, 1996.

#### **Интернет-ресурсы**

www.ohranatruda.ru

[www.trudohrana.ru](http://www.trudohrana.ru)

[www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru)

www.truddoc.ru

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, письменного и устного опроса, выполнения практических работ, самостоятельного выполнения студентами индивидуальных заданий, а также проведения семинаров и учебных дискуссий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</li><li>- соблюдать правила охраны труда;</li><li>- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;</li><li>использовать противопожарную технику</li></ul>	Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка эксплуатации оборудования. Соответствие действий обучающихся правилам эксплуатации оборудования и нормам охраны труда. Проверка выполнения самостоятельной работы в соответствии с индивидуальным заданием
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;</li><li>основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний</li></ul>	Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.