

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
_____ В.А. Суслопаров
« 27 » _____ 2018 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

для специальности
43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2018

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 года

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

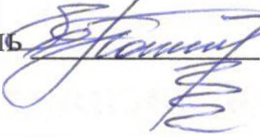
Разработчик:

Шваб О.В., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг,

протокол № 6 « 26 » 06 2018 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

« 27 » 06 2018 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	2
1.1. Область применения программы	2
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы .	2
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	2
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
3.2 Тематический план и содержание образовательной программы	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.1 Требования к материально-техническому обеспечению	11
4.2 Информационное обеспечение обучения	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	13

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания

и охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации деятельности предприятий общественного питания, а также в качестве вариативного модуля в программах СПО.

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 **110** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **74** часов.
самостоятельных работ **36** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда

Результатом освоения образовательной программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	74
в том числе:	
теоретические занятия	36
лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>	
практические занятия	38
контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>	
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрены)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	36
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

3.2 Тематический план и содержание образовательной программы

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
ОП. 07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		110	
Введение в предмет	Содержание:	2	1
	1. Механизация и автоматизация процессов на предприятиях общественного питания.	1	
	2. Совершенствование технологии и организации производства.	1	
Раздел 1. Техническое оснащение организаций общественного питания			
Тема 1.1 Общие сведения о машинах	Содержание:	2	1
	3. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Понятие о передачах. Виды передач. Техническая документация машин.	1	
	4. Электроприводы: виды, устройство. Сменные механизмы приводов. Аппараты включения, защиты, контроля и управления. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования ТБ.	1	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические работы	2	2
	5. Заполнение таблицы комплектности универсальных электроприводов	1	
	6. Работа с технической документацией оборудования используемого на поп.	1	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа	6	3
	Решение задач: подбор информации из дополнительных источников о механическом оборудовании сферы индустрии питания		
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание:	10	1
	7. Классификация механического оборудования.	1	
	8. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	
	Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	4	
	9. Картофелеочистительные машины. 10. Овощерезательные машины. 11. Протиечно-резательные машины.		

	12. Понятия о поточных линиях.		
	Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 13. Мясорубки и фаршемешалки и мясорыхлитель. 14. Котлетоформовочная машина. Рыбоочиститель.	2	
	Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 15. Просеивательные и взбивальные машины. 16. Тестомесильные и тестораскаточные машины.	2	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Практические работы</i>	8	
	17. Изучить устройства и правила эксплуатации механического оборудования	2	
	18. используемого для обработки овощей и картофеля.		2
	19. Изучить устройства и правила эксплуатации механического оборудования	2	
	20. используемого для обработки мяса и рыбы.		
	21. Изучить устройства и правила эксплуатации механического оборудования	2	
	22. используемого для обработки муки и теста.		
	23. Изучить устройства и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	1	
	24. Подбор и расчет необходимого технологического оборудования для поп с учетом его типа	1	
	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		3
	<i>Самостоятельная работа</i>	6	
	Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению механического оборудования в производственных цехах». Работа с технико-эксплуатационной документацией.		
Тема 1.3 Тепловое оборудование	Содержание:	8	1
	25. Общие сведения о тепловом оборудовании.	1	
	26. Классификация теплового оборудования.	1	
	Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации. 27. Пищеварочные котлы и автоклавы. 28. Паровые аппараты.	2	
	Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации. 29. Электросковороды и фритюрницы.	2	

	30. Жарочные и пекарские шкафы.		
	31. Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.	1	
	32. Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	1	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Практические работы</i>	8	2
	33. Изучить устройства и правила эксплуатации варочного оборудования	2	
	34.		
	35. Изучить устройства и правила эксплуатации жарочно-пекарского	2	
	36. оборудования		
	37. Изучить устройства и правила эксплуатации аппаратов для поддержки пищи	2	
	38. в горячем состоянии, оборудование, используемое для раздачи пищи.		
	39. Составить схему цехов, подобрать и расстановить технологическое	2	
	40. оборудование и производственный инвентарь.		
Тема 1.4 Холодильное оборудование	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		3
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению теплового оборудования в производственных цехах»		1
	Работа с технико-эксплуатационной документацией.		
	Содержание:	4	
	41. Общие сведения о холодильном оборудовании.	1	
	42. Классификация и принцип работы холодильного оборудования.	1	
	43. Компрессорные холодильные машины. Холодильные шкафы.	1	
	44. Холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины.	1	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		3
	<i>Практические работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	Работа с технико-эксплуатационной документацией.		
Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	Содержание:	1	1
	45. Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины.	1	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		3
	<i>Практические работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
	Решение задач: подбор информации из дополнительных источников об		

	оборудовании для вспомогательных операций сферы индустрии питания		
Тема 1.6 Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания	Содержание:	1	1
	46. Ознакомление, с современным технологическим оборудованием используемое на предприятиях общественного питания	1	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Практические работы</i>	2	2
	47. Изучение устройства и принципа работы пароконветоматов	1	
	48. Изучение устройства и принципа работы камер шокового охлаждения и льдомиксинга.	1	
	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	3
Раздел 2 Охрана труда			
Тема 2.1. Правовые и организационные основы охраны труда на предприятиях общественного питания	Содержание:	2	1
	49. Правовые и организационные основы охраны труда.	1	
	50. Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.	1	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Практические работы</i>	10	2
	51. Изучение законодательной базы дисциплины «Охрана труда»	1	
	52. Изучение правовых и организационных вопросов охраны труда в РФ по ТК	1	
	53. Изучение системы стандартов по ТБ.	1	
	54. Формирование стандартов.	1	
	55. Анализ производственного травматизма и определение ответственности.	1	
	56. Знакомство с Кодексом об административных правонарушениях	1	
	57. Классификация, расследование, учет и оформление несчастного случая.	1	
	58. Изучить порядок заполнения акта по несчастным случаям на производстве по форме Н-1.	1	
	59. Опасные и вредные производственные факторы.	1	
	60. Оформление проведение инструктажа.	1	
	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	3
	Подбор информации из дополнительных источников о правовых и организационных основах охраны труда на предприятиях общественного питания		
Тема 2.2. Методы и средства защиты от	Содержание:	6	1
	61. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных	1	

опасностей технических систем и технологических процессов	заболеваний на предприятиях общественного питания		
	62. Производственная санитария и гигиена труда на предприятиях общественного питания.	1	
	63. Основы электробезопасности на предприятиях общественного питания	1	
	64. Техника безопасности на предприятиях общественного питания	1	
	65. Основы пожарной безопасности на предприятиях общественного питания	1	
	66. Оказание первой помощи	1	
	<i>Лабораторные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Практические работы</i>	8	2
	67. Разработка профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников поп.	1	
	68. Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников поп.	1	
	69. Составления памятки для работников общественного питания соблюдения производственной санитарии и гигиены труда.	1	
	70. Составление перечня средств защиты для работников общественного питания.	1	
	71. Составление памятки «Электробезопасность на поп»	1	
	72. Составление памятки «Техника безопасности на поп»	1	
	73. Изучение устройств средств пожаротушения, ознакомление с пожарной сигнализацией.	1	
	74. Ознакомление со способами оказания первой помощи.	1	
	<i>Контрольные работы</i> (не предусмотрены)		
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	3
	Подбор информации из дополнительных источников о методах и средствах защиты от опасностей технических систем и технологических процессов		
	<i>Итого часов теории – 36ч; практических работ – 38ч; самостоятельных работ – 36ч.</i>		
<i>Консультация</i>		6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- доска
- шкафы для книг
- учебно-методический комплекс дисциплины

Технические средства обучения:

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

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Белов С.В., Девисилов В.А. «Безопасность жизнедеятельности. Учебник для студ. сред. проф. учебных заведений». М.: Высшая школа, НМЦ СПО, 2006.- 373с.
2. Горохова С.С. «Охрана труда на предприятиях торговли. Учебное пособие», издат. центр «Академия», 2008.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник. – М., 2006
4. Калинина В.М. «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании» Учебное пособие для сред. Проф. образования,. М: Издательский. центр «Академия», 2004-432 с..
5. Крылов Е.С. Пароконвектомат. Технологии эффективной работы – М.:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014.-212с.
6. Крылов. Е.С. Электромеханическое оборудование – М.:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.-272с.
7. 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. Белов С.В. «Охрана окружающей среды». - М.: Высшая школа, 2011
2. Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания. – М. Экономика, 2005
3. Богачев М.К. Механическое оборудование предприятий общественного питания – М. Экономика, 2007
4. Горшков Ю.Е. Оборудование предприятий общественного питания. – М., 2006
5. Горшков Ю.Е. Эксплуатация оборудования предприятий общественного питания. – М., 2007

Интернет-ресурсы

1. www.ohranatruda.ru
2. www.trudohrana.ru
3. www.tehdoc.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	– Определяет ассортимент продукции, производимой на предприятии общественного питания - Анализирует возможности расширения ассортимента в соответствии с заказами потребителей	Наблюдение за выполнением практического задания и участия в деловых играх. Сравнение с эталоном.
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	– Принимает заказ потребителей – Контролирует процесс выполнения заказа потребителей	Наблюдение за выполнением практических заданий. Соответствие технологии исполнения заказа потребителей
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Демонстрирует умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Письменных/ устных ответы, выполнение заданий в виде тестов, практических работ
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Демонстрировать основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, предложения по повышению качества обслуживания .	Наблюдение за выполнением практических заданий.
Общие компетенции		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуациях.. Демонстрирует готовность взять на себя	Наблюдения за деятельностью в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях

	ответственность за принятые решения.	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	-Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством