

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ »

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Самара, 2020

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания

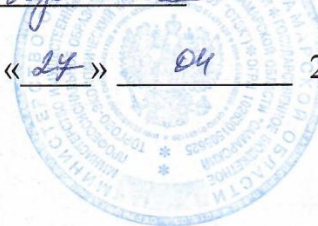
Протокол 19  
от « 14 » 04 2020

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания

Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»  
Иримова Н. А. Изотова

« 24 » 04 2020



Рабочая программа учебной дисциплины профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании(приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Н.Г. Волгушева, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации программы учебной дисциплины	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	16

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

### **1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **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;

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными 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.

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.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки - 111 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 74 часов;

самостоятельной работы - 37 часов.

## 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>	111
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	74
в том числе:	
практические занятия	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	37
Итоговая аттестация в форме зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

### Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Основные понятия и определения. Основные направления НТП в отрасли. Эксплуатационные характеристики оборудования, конкурентоспособность. Критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий ОП.	2	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование.</b>		<b>52</b>	
<b>Тема 1. 1.</b> Общие сведения о механическом оборудовании	<b>Содержание учебного материала:</b>	1	2
	Классификация механического оборудования. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности. Универсальные приводы, их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.		
<b>Тема 1.2.</b> Машины для обработки овощей	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	
	Машины для мойки назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и ТБ.	2	2
	Машины для очистки сырых овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и ТБ.		
	Машина для измельчения и нарезки сырых МРО 50-200.		
	Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160.		
	Протирочная машина МП-800.		
	<b>Практическая работа № 1 - 4:</b>		3
	Изучение устройства и принципа действия машины для очистки овощей «МОК». Сборка рабочих исполнительных инструментов, освоение правил безопасной эксплуатации. Определение производительности машины МОК.	4	
	Изучение устройства и принципа действия овощерезательной машины МРО 50-200, освоение правил безопасной эксплуатации		
	<b>Самостоятельная работа</b>	3	
	Устройства для отжима соков: типы, устройство, использование.		

<b>Тема 1.3.</b> Машины для обработки мяса и рыбы	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	
	.Машины для измельчения мяса и рыбы, правила сборки, правила эксплуатации и ТБ. Машины для очистки рыбы, правила сборки, правила эксплуатации и техники безопасности. Машины для рыхления мяса. Машины для формовки котлет и биточков, правила сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	<b>Практическая работа № 5 – 8:</b>	4	3
	Изучение устройства и принципа действия машины для обработки мяса и рыбы «МИМ-105». Сборка и разборка машины. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия сменного механизма для обработки мяса и рыбы. Сборка и разборка механизма. Освоение правил безопасной эксплуатации. Определение производительности машины МИМ.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца). (структурно-логическая схема)		
<b>Тема 1.4</b> Машины кондитерского цеха	<b>Содержание учебного материала:</b>	8	2
	Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Просеиватели муки Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила ТБ, преимущества и недостатки. Машины кондитерского цеха Машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила ТБ, преимущества и недостатки. Машины для взбивания кондитерских смесей: Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила ТБ, преимущества и недостатки.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Машины и механизмы специального назначения, устройство, принцип действия, особенности эксплуатации.		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		



Посудомоечные машины	.Посудомоечные машины универсальные периодического действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Посудомоечные машины универсальные непрерывного действия, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.	2	1
<b>Тема 1.6.</b> Весоизмерительное оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	2
	Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексация торговых весов. . Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Весы механические: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Электронные весы: назначение, типы, особенности принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	
	<b>Практическая работа № 9 -13</b>	2	
	Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 1.11.</b> Контрольно-кассовые машины	<b>Содержание учебного материала:</b>	6	1     2
	.Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Электронные контрольно-кассовые машины. Типы машин. Особенности устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности. Ведение книги кассира-операциониста. Виды технической документации на контрольно-кассовые машины. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, ППРФ № 904 от 07.08.98г.	2	
	<b>Практическая работа № 14 -17:</b>	4	
	Формирование навыка эксплуатации отдельных типов ККМ.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Нормативно-правовая база эксплуатации ККМ на предприятиях.	2	
<b>Раздел 2.</b> <b>Тепловое оборудование</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		

Классификация и общая характеристика теплового оборудования	Классификация теплового оборудования . Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты. (конспект)		
<b>Тема 2.2.</b> Варочное оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	2
	Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	
	<b>Практическая работа № 18 – 19:</b>	2	
	Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов. Освоение правил безопасной эксплуатации: контроль режима работы. Изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
	Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Общие сведения о автоклавах и вакуум-аппаратах. (доклад)		
<b>Тема 2.3.</b> Жарочно-пекарное оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	3
	Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Аппараты с ИК обогревом - грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи; типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. азначение, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности	2	
	<b>Практическая работа № 20 -21:</b>	2	
	Изучение устройства и принципа действия электрической фритюрницы DF-2401. Освоение правил безопасной эксплуатации работа Изучение устройства и принципа действия жарочного и пекарского шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		

	<b>Самостоятельная работа</b> Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой.	2	3
<b>Тема 2.4.</b> Многофункционал ьное тепловое оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b> Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы. .Правила эксплуатации и техники безопасности.	4	
	<b>Практическая работа № 22 -23</b>	2	
	Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия конвекционного оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Пароконвектоматы назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации ТБ.		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b> Плиты электрические: классификация, назначение Особенности устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации (особенности ухода за жарочной поверхностью плит).	2	2  3
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. (Конспект)		
<b>Тема 2.6.</b> Оборудование для раздачи пищи	<b>Содержание учебного материала:</b> .Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. .Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b>		

	Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, П.Э и Т.Б (конспект)	2	1
<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Основы холодильной техники	<b>Содержание учебного материала:</b> .Холодильное оборудование: назначение, направления совершенствования оснащённости предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, область применения, влияние на окружающую среду. Понятие об озонобезопасности.	2	
<b>Тема 3.2.</b> Холодильные машины	<b>Содержание учебного материала:</b> Холодильные машины: понятие и назначение. Классификация холодильных машин Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. .Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования.	2	
<b>Тема 3.3.</b> Торговое холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b> .Классификация холодильного оборудования по назначению. Типы торгового холодильного оборудования, для охлаждения жидкостей, фризеры: назначение, типы, общая характеристика, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.	4 2	
	<b>Практическая работа № 24 -25:</b> Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования (шкафы охлаждаемые). Освоение правил безопасной эксплуатации. Подбор холодильной машины. Определение холодопроизводительности холодильного агрегата.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования.	8	
<b>Раздел 4. Правовые и организационные основы охраны труда</b>			
Тема 4.1.			

Организация работы по охране труда на предприятии	Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Права и обязанности работников в соответствии с трудовым законодательством. Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда. Основные функции, задачи, цели и права государственных инспекторов по охране труда.	2	
Тема 4.2. Аттестация рабочих мест	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Порядок проведения аттестации рабочих мест. Гигиеническая оценка условий и характера труда. Травмобезопасность рабочих мест.	1	1
	Средства индивидуальной защиты на рабочем месте. Функции аттестационной комиссии. Документы аттестации рабочих мест.	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Карта рабочего места по условиям труда	2	
Тема 4.3. Производственная санитария	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Оптимальные и допустимые критерии условий труда. Интенсивность и громкость шума	2	
Тема 4.4. Производственный травматизм	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве.	2	1
	<b>Практическая работа № 26 -27:</b>	2	3
	Расследование и учет несчастных случаев на производстве.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
Тема 4.5. Пожарная безопасность	Организация обучения работающих безопасности труда. Технические методы обеспечения безопасности.		
	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования. Действия в случае пожара.	2	2

	<b>Практическая работа № 28:</b>	1	3
	Составление противопожарного инструктажа и пожарно – технического минимума.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Средства тушения пожаров, пожарный инвентарь	2	
<b>Тема 4.6</b> Электробезопасность	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	Действие электрического тока на организм. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Средства индивидуальной защиты: хранение и использование.	2	
	<b>Зачёт</b>	1	
	Всего часов аудиторной нагрузки	74	
	Часы самостоятельной работы	37	
	Итого	111	

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)

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

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.
- учебные наглядные пособия:
- - образцы договоров;
- примерные формы правовых документов.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер
- мультимедиа проектор,
- экран проекционный.

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

##### **Основные источники:**

1. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2012. – 258 с.
2. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 2012. – 294 с.
3. Косолапова Н.В. Охрана труда. Уч. пос. 2016

##### **Дополнительные источники:**

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009.
2. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2010.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Академия, 2009.
4. Щеглов Н.Г., К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование

- предприятий общественного питания и торговли.: Учебник для средних специальных учебных заведений., М.: Деловая литература, 2010
5. Парфентьев Т.Р. и др. Оборудование торговых предприятий. М., 2010.
  6. Киселева И.Е, Родникова Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию.: М.: Экономика, 2009. - 181 с.
  7. Беяшин В.В-, Книвель А.Я., Лобанов В.С., Умановский В.Л. Тепловое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Отраслевой каталог. -М., 2009.
  8. Сайткулов Н.Н. Контрольно-кассовые машины/ Практикум. - Пермь 2000.
  9. Охрана труда/ Сост. Верховцев А.В. - М.: ИНФРА-М, 2011
  10. Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда. -Пермь: ПГИК, 2009
  11. Сайткулов Н.Н. Охрана труда в торговле и пожарная безопасность/ Практикум. - Пермь, 2009

**Интернет – ресурсы:**

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

[www.oxtrud.narod.ru](http://www.oxtrud.narod.ru)

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)



#### 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 студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>знать:</b>	
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	Выполнение практического задания
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;	Выполнение практического задания
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.	Выполнение практического задания
<b>уметь</b>	
- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;	Выполнение практического задания
- соблюдать правила охраны труда;	Выполнение практического задания
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику;	Выполнение практического задания