

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
В.Н.ТАТИЩЕВА»(ИНСТИТУТ  
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Т.Б. Исакова



«13» *сентября* 20 *16* г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Тольятти 2016

Рабочая программа дисциплины  
согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ »  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

...

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением  
кафедры

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
Зав. кафедрой « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **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 профилактики 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:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 час, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 71 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

Количество часов обязательной учебной нагрузки увеличено на 16 часов из вариативной части, в связи, с чем расширены требования к знаниям и умениям (п. 1.3).

## **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>	<i>108</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>71</i>
в том числе:	
лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )	
практические занятия	<i>34</i>
контрольные работы ( <i>не предусмотрены</i> )	
курсовая работа (проект) ( <i>если предусмотрено</i> )	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>37</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) ( <i>не предусмотрено</i> )	
написание рефератов	<i>8</i>
работа с технико-эксплуатационной документацией	<i>4</i>
изучение устройства и принципа действия оборудования	<i>4</i>
составление схем	<i>4</i>
изучение нормативно-правовой базы	<i>17</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</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	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> <b>Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания</b>		35	
<b>Тема 1.1</b> <b>Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству</b>	Содержание учебного материала	4	
	1   Классификация оборудования.		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
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	3	
	1-2   Разработка схемы работы моечно-очистительной машины и соблюдение правил ТБ.		
	3   Описание процесса измельчения продукта в электромясорубке.		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Написание реферата на тему: «Требования к рациональному размещению оборудования в производственных цехах».		
	Работа с технико-эксплуатационной документацией.		
<b>Тема 1.2</b> <b>Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания</b>	Содержание учебного материала	3	
	1   Классификация теплового оборудования		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
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия	2	
	4-5   Описание устройства пищеvarочного котла и порядка его подготовки к работе.		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Написание реферата на тему: «Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов».		
	Составление схемы «Классификация теплового оборудования».		
<b>Тема 1.3</b>	Содержание учебного материала	2	

<b>Оборудование для сервисной реализации продуктов питания</b>	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
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия		2	
	6-7	Описание порядка работы аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.		
	Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Изучение устройства и принципа действия оборудования для тепловой обработки продуктов.				
<b>Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.		2
	2	Холодильные компрессорные машины. Холодильные камеры и витрины.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>			
	Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Написание реферата на тему: «Использование современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов».				
<b>Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций</b>	Содержание учебного материала		3	
	1	Подъемно-транспортное оборудование.		2
	2	Посудомоечные машины.		2
	3	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.		2
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>			
	Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
Самостоятельная работа обучающихся		2		
Написание реферата на тему: «Организация работы холодного цеха».				
<b>Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве</b>			73	
<b>Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда</b>	Содержание учебного материала			
	1	Нормативно-правовая база охраны труда.	4	3
	2	Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.		2
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия		6	
	8-9	Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов».		
	10	Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях».		
Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>				

	Самостоятельная работа обучающихся	8		
	Изучение трудового кодекса РФ			
	Изучение ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ			
<b>Тема 2.2</b> <b>Защита человека от вредных и опасных производственных факторов</b>	Содержание учебного материала	17		
	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	
		Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
		Практические занятия	14	
	11-12	Составление памятки: «Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Организация работ».		
	13-14	Составление памятки: «Ликвидация последствий ЧС»		
	15-16	Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам.		
	17-18	Составление перечня средств защиты для работников общественного питания.		
	19-20	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы «Н-1».		
	21-22	Изучение устройств и овладение приемами эксплуатационными средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	23-24	Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников общественного питания.		
	Контрольные работы ( <i>не предусмотрены</i> )			
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Изучение ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ			
	Написание реферата на тему: «Способы защиты от физических и химических негативных факторов».			
<b>Тема 2.3</b> <b>Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда</b>	Содержание учебного материала	4	2	
	1	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.		
	2	Аттестация рабочих мест по условиям труда.		2
		Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
		Практические занятия ( <i>не предусмотрены</i> )		
		Контрольные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
		Самостоятельная работа обучающихся	6	

<b>Тема 2.4</b> <b>Управление</b> <b>безопасностью труда и</b> <b>оказание первой помощи</b>	Изучение основных положений Законодательства РФ об охране труда			
	Содержание учебного материала		8	
	1	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.		
	2	Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.		2 3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия <i>(не предусмотрены)</i>			
	Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(не предусмотрены)</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>			
		<b>Всего:</b>	108	

### **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, флип-чарт, раздвижная демонстрационная система, информационные стенды, стенд с демонстрационной системой.

Средства обучения:

1. Опорные схемы, таблицы по темам.
2. Электронный сборник нормативных документов.
3. Рекомендации для проведения практических работ по дисциплине.
4. Сборник заданий и упражнений для проверки знаний студентов по дисциплине.
5. Контрольно- измерительные материалы

Технические средства обучения:

компьютер, интерактивная доска (мультимедийный проектор).

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

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

Основные источники:

1. **Калинина В.М.** Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании : учебник для СПО рек. МО: учеб. - М. : "Академия", 2004. - 432 с.
2. **Стрельцов, А.Н.** Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для НПО. рек.МО /. - М. : ИРПО: Академия, 2003. - 272 с.
3. **Колач С.Т.** Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для СПО рек. МО / С. Т. Колач. - М. : "Академия", 2003. - 240 с.
4. **Ботов М. И.** Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для НПО рек. МО . - М. : Издательский центр "Академия", 2006. - 464 с.
5. **Золин В.П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие для СПО. рек. МО . - М. : ПрофОбрИздат, 2001. - 248 с.

#### Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли ; учебник. - М.: Форум,2016.- Режим доступа ZNANIUM
2. Оборудование предприятий общественного питания : торговое оборудование ; уч. пос. / под ред. Т.Л. Колупаевой. - М.: Форум, 2016. - Режим доступа ЭБС ZNANIUM
3. Инструкция по охране труда для парикмахера (утв. Минтрудом РФ 18.05.2004). - Режим доступа СПС “Консультант Плюс”
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. Проф. образования. – М.: «Академия», 2016.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2016.
6. Кодекс законов о труде Российской Федерации. Официальный текст по состоянию на 01.10.2016 г. Минюст РФ., М., 2016 г.
7. Законодательство Российской Федерации по охране труда (2-е издание).
8. 4Основные законодательные и нормативные правовые акты по охране труда с комментариями. Научный центр профсоюзов. М., 2016 г.

#### Нормативные правовые акты по охране труда:

1. Государственные стандарты — ГОСТ;
2. Отраслевые стандарты — ОСТ;
3. Санитарные правила и нормы СанПиН.
4. Правила по охране труда — ПОТ (межотраслевые и отраслевые).
5. Правила безопасности — ПБ (пожарные, электро-технические и др.).
6. Строительные нормы и правила — СНиП.
7. Инструкция по охране труда:
8. Типовая отраслевая инструкция по охране труда для работников - ТОИ;
9. Инструкция по охране труда для работников — ИОТР.

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://econavt.ru/> Всё для обучения и контроля знаний в области обеспечения безопасности жизнедеятельности человека.
2. <http://www.atiss-ars.ru/> Научно-производственное предприятие «Центр охраны труда»

#### 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, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	<i>Опрос (устный, фронтальный). Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия.</i>
соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Наблюдение за выполнением практического задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
создавать комфортное (нормативное) состояние среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</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. Экзамен.</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. Экзамен.</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. Экзамен.</i>
принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания. Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
способы обеспечения устойчивости функционирования объектов и техниче-	<i>Опрос (устный, фронтальный). Карточки-задания.</i>

ских систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия	<i>Экспертная оценка выполненного практического занятия. Экзамен.</i>
---	---