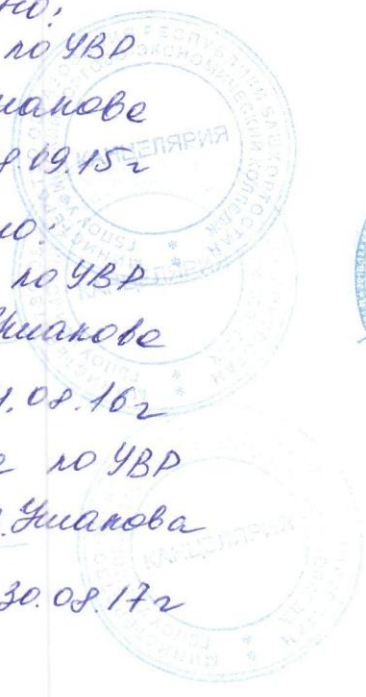


Актуализировано,
Зам. директора по ЧВР
Умар Т.А. Умаров
№.п. 218% от 08.09.15г

Актуализировано,
Зам. директора по ЧВР
Умар Т.А. Умаров
№.п. 222% от 31.08.16г

Зам. директора по ЧВР
Умар Т.А. Умарова
№.п. 237% от 30.08.17г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»
Т.О. Якимова «29» августа 2014г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА***

*Вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

*Составитель: Бажанова Н.В.– преподаватель
Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.*

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
<i>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>4-7</i>
<i>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>8-9</i>
<i>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>26-27</i>
<i>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</i>	<i>28</i>
<i>ПРИЛОЖЕНИЕ 1.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В ПРОГРАММУ.</i>	<i>29</i>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана
труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлению подготовки в области технологии продукции общественного питания и подготовки профессии рабочих должностей и служащих :Менеджер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования.
2. Оценивать эффективность его использования.
3. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.
4. Соблюдать правила охраны труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.
2. Нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.
3. Классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.
4. Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

на формирование 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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий

в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 117(84 +33 вариатив) часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78(56 +22вариатив) часов; самостоятельной работы обучающегося 39(28+ 11вариатив)* часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>117(33)*</i>
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>78(22)*</i>
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	<i>30</i>
<i>контрольные работы</i>	<i>5</i>
<i>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</i>	<i>39(11)*</i>
<i>1.Изучить причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания.</i>	
<i>2 Составить сравнительную таблицу видов основных узлов в программе Exell, изучить правила безопасной эксплуатации. «Эксплуатация торгово-технологического оборудования его состояние в сети ПОП».</i>	
<i>3. Реферирование тем: «Новейшее достижение научно-технического прогресса в отрасли». «Эксплуатация торгово-технологического оборудования его состояние в сети ПОП»</i>	
<i>4..Изучить принцип действия машины для обработки мяса и рыбы.</i>	
<i>5 Во время производственной практики согласно заданию преподавателя изучить нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования, и подытожить работу составлением оценки эффективности его использования..Завершить логическую схему устройства МИМ-105, РО-1 в рабочей тетради.</i>	
<i>6. Изучить нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.</i>	
<i>7 Изучить основные узлы, технику безопасности посудомоечных машин. Составить схему устройства в программе Ms Word..Составить сравнительную таблицу видов основных узлов в программе Exell, изучить правила безопасной эксплуатации.</i>	
<i>8.Реферирование темы: «Освоение правил эксплуатации и устройства весов, весоизмерительной техники». Изучить основные узлы, технику безопасности посудомоечных машин.</i>	
<i>9.Составить схему устройства в программе Ms Word.</i>	
<i>10. Реферирование темы: «Использование модульного оборуду-</i>	

<p>дования на ПОП».</p> <p><i>«Современные тенденции предъявляемые к тепловым аппаратам».</i></p> <p><i>11. Изучить устройство кофеварки, варочного оборудования, котлов, микроволновой печи. Составить технический паспорт в виде резюме.</i></p>	
<p><i>Итоговая аттестация в форме экзамена.</i></p>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Техническое оснащение предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Механическое оборудование		40	
	Содержание учебного материала:		
Введение.	Основные определения и понятия. Предмет, цели, задачи курса. Основные направления. Классификация торгово-технического оборудования.	2	1
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.1 Детали машин.	Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали переда, их типы и характеристики. Механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа. Редукторы, их назначение и область применения.	2	3
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.2. Электросиловые обороты и электропровод.	Электрические устройства для включения и выключения электрического оборудования; типы, область применения, устройство. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа : Изучить причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Результаты исследования занести в таблицу.	4	
	Содержание учебного материала:		
Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.	Классификация механического оборудования. Основные узлы современной технологической машины, их назначения. Универсальные приводы, их значения, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Преимущества и недостатки использования на	2	3

	<i>производстве.</i>		
	Практическая работа: <i>Изучить устройство и принцип действия универсального привода. Произвести сборку и разборку универсального привода со сменным механизмом, освоить правила безопасной эксплуатации.</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Составить сравнительную таблицу видов основных узлов в программе Exell, изучить правила безопасной эксплуатации.</i>	4	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.4. Машины для обработки овощей.</i>	<i>Машины для очистки сырых овощей, измельчение и нарезки сырых и вареных овощей: типы, назначение, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, техники безопасности правила эксплуатации. Протирочные машины: назначение, типы, устройство, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, техника безопасности правила эксплуатации.</i>	2	3
	Практическая работа: <i>Согласно задания, изучить на практике устройство, принцип действия овощерезок для нарезки сырых овощей и протирочных машин. Схематично изобразить сборку и разборку МРО 50-200 в рабочей тетради. Освоить правила безопасной эксплуатации.</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Реферирование тем: «Новейшее достижение научно-технического прогресса в отрасли». «Эксплуатация торгово-технологического оборудования его состояние в сети ПОП».</i>	4	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.5 Машины для обработки мяса и рыбы.</i>	<i>Машины для измельчения мяса и рыбы, очистка рыбы; машины для рыхления мяса, формовки для котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, для нарезки бефстроганов, измель-</i>	2	3

	<i>чение сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.</i>		
	Практическая работа: <i>Согласно задания, изучить устройство и принципы действия машин для обработки мяса и рыбы. Схематично изобразить сборку и разборку МИМ 105, освоить правила безопасной эксплуатации.</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Изучить принцип действия машины для обработки мяса и рыбы. Завершить логическую схему устройства МИМ -105, РО-1 в рабочей тетради.</i>	4	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.6. Машины кондитерского цеха.</i>	<i>Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация кондитерского цеха. Типы машин и их назначение: просеиватели муки, машина для замеса и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских изделий; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки. Машины для обработки теста, кремов. Машина для измельчения специй, орехов.</i>	2	3
	Практическая работа: <i>Согласно задания, изучить устройство и принцип действия машин для приготовления теста. Схематично изобразить принципы сборки и разборки машин. Освоить правила безопасной эксплуатации. Изучить работу с технической документацией и составить технический паспорт машин кондитерского цеха.</i>	2	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</i>	<i>Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов. Характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин. Машины для нарезки гастрономических товаров:</i>	2	3

	<i>типы, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.</i>		
	Практическая работа: <i>Согласно задания, изучить устройство и принцип действия машин для нарезки хлеба. Подготовить хлебрезку к работе, отрегулировать толщину среза, освоить правила безопасной эксплуатации. Оформить презентацию машин для нарезки хлеба в программе Power Point.</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Во время производственной практики согласно заданию преподавателя изучить нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования, и подытожить работу составлением оценки эффективности его использования.</i>	4	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.8. Подъемно-транспортное оборудование.</i>	<i>Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии. Функциональному назначению, степени подвижности по принципу действия. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации. Лифты: устройство, принцип действия, правила эксплуатации по обслуживанию подъемно-транспортного оборудования.</i>	2	3
	Практическая работа: <i>Изучить схемы по устройству погрузочных лифтов и грузовых тележек. Оценить эффективность их использования в процессе работы.</i>	2	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.9. Посудомоечные машины.</i>	<i>Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья. Стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для МОК и функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: топы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуата-</i>	2	3

	<i>ции техники безопасности. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.</i>		
	Практическая работа: <i>Изучить схемы устройства и принцип действия посудомоечных машин.</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Изучить основные узлы, технику безопасности посудомоечных машин. Составить схему устройства в программе Ms Word.</i>	4	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.10. Весы измерительное оборудование.</i>	<i>Классификация весо измерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексации торговых весов. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам. Порядок проверки весо измерительного оборудования: способы подтверждения соответствия. Весы механические: виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Электронные весы: назначение, типы, особенности принципа действия, правила эксплуатации и техники безопасности.</i>	4	3
	Практическая работа: <i>Изучить устройство весов различных типов, освоить правила их безопасной эксплуатации. Полученные данные оформить в сводную таблицу.</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Реферирование темы: «Освоение правил эксплуатации и устройства весов, весоизмерительной техники».</i>	4	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 1.11. Контрольно-кассовые машины</i>	<i>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. Критерии выбора ти-</i>	2	3

	<i>пов машины, организация технического обслуживания. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, ППРФ №904 от 07.08.98г. Нормативная база.</i>		
<i>Раздел 2. Тепловое оборудование</i>		28	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 2.1. Тепловое оборудова- ние. Основы теплооб- мена.</i>	<i>Классификация топлива. Основы теории теплопередач. Способы теплообмена. Готовые аппараты. Изоляционные материалы.</i>	2	3
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 2.2. Основы теплотехники.</i>	<i>Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятия о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в теплом оборудовании, и их свойства.</i>	2	3
<i>Теплогенерирующие устройства.</i>	<i>Классификация теплогенерирующих устройств. Устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройства, достоинства и недостатки. Область применения. Регулирование мощности электрических нагревательных элементов. Использование электротехнических приборов (ТПКП) для регулирования мощности. Однофазные приемники электрического тока. Альтернативные источники тепла.</i>	2	3
	<i>Практическое занятие:</i> <i>Решить ситуационные задачи по расчету модульного оборудования. Данные расчетов свести в таблицу.</i>	2	
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 2.3.</i>	<i>Классификация теплового оборудования по технологическому на-</i>	4	3

Классификация и общая характеристика теплового оборудования.	значению, источником тела, структуре рабочего цикла, способы обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасны факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.		
	Практическая работа: Изучить пищеварочные котлы: назначение, типы, устройство, принцип обогрева электрогазоварки. Составить схему устройства в программе Ms Word.	2	
	Самостоятельная работа: Реферирование темы: «Использование модульного оборудования на ПОП». «Современные тенденции предъявляемые к тепловым аппаратам».	4	
	Содержание учебного материала:		
Тема 2.4. Варочное оборудование.	Виды, назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к конструкции. Пищеварочные котлы: назначение, типы, устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режим работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищеварочных котлов: назначение, общая характеристика, электрическая схема управления. Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Общие сведения об автоклавах и вакуум – аппаратах. Пароварочные котлы: назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	3
	Практическая работа: Изучить устройство и эксплуатацию варочного оборудования. Оценить эффективность его использования.	4	

	<p>Самостоятельная работа: Изучить устройство кофеварки, варочного оборудования, котлов, микроволновой печи. Составить технический паспорт в виде резюме.</p>	4	
	Содержание учебного материала:		
<p>Тема 2.5. Жарочно - пекарное оборудование.</p>	<p>Электросковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы: типы, устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппарата с ИК обогревом – грили, тестеры, ростеры, шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства. Принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства. Принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия. Прочее жарочное оборудование.</p>	4	3
	Содержание учебного материала:		
<p>Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование.</p>	<p>Микроволновые печи: многофункциональное оборудование, типы, устройство основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароконвектоматы (комби – шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип работы и техника безопасности.</p>	2	3
	<p>Практическая работа: Изучить устройство и принципы действия микроволновых печей. Освоить правила безопасной эксплуатации. Выбрать режимы работ.</p>	2	
	Содержание учебного материала:		

<p><i>Тема 2.7. Оборудование для раз- дачи пищи.</i></p>	<p><i>Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоя- нии: классификация, назначения. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p>Самостоятельная работа: <i>Изучить устройство основных узлов тепловых шкафов. Результа- ты занести в таблицу.</i></p>	<p>3</p>	
<p><i>Раздел 3. Холодильное оборудование</i></p>		<p>8</p>	
	<p><i>Содержание учебного материала:</i></p>		
<p><i>Тема 3.1. Основы холодильной техники.</i></p>	<p><i>Основы холодильной техники. Классификация способов охлажде- ния, их характеристика. Холодильное оборудование: назначение, направ- ления совершенствования оснащенности предприятий о.п. классифика- ция способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естествен- ное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимуще- ство и недостатки разных видов и типов. Сущность др. способов охла- ждения термоэлектрического, расширения сжатых газов. Холодильные агрегаты: понятия, назначение, их виды, свойства, область применения, влияние на окружающую среду. Понятие об озонобезопасности.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p><i>Содержание учебного материала:</i></p>		

<p><i>Тема 3.2. Холодильные машины и агрегаты</i></p>	<p><i>Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуры кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степени автоматизации и агрегатирования.</i></p> <p><i>Компрессоры, конденсаторы и испарительные испарители холодильных машин: назначение, устройства, принцип действия. Приборы автоматики. Цель агрегатирования. Типы холодильных агрегатов: характеристика, отличительные особенности, область использования.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p><i>Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование.</i></p>	<p><i>Классификация холодильного оборудования по назначению, температурному режиму, характера движения воздуха в охлаждаемом объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположению холодильного агрегата или машины. Стационарные охлаждаемые объекты, камеры, охлаждаемые сборно-щитовые: общая характеристика, типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</i></p> <p><i>Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, стойки – витрины, витрины – прилавки, ледогенераторы, оборудование для охлаждения жидкостей фрезеры: типы, назначение, общая характеристика, устройство основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p><i>Раздел4. Нормативно-правовая база труда.</i></p>		<p>22</p>	
	<p><i>Содержание учебного материала:</i></p>		

<p><i>Тема 4.1. Основные направления государственной политики</i></p>	<p><i>Нормативно – правовая база труда: понятие назначение федеральные законы в безопасности охраны труда: Конституция РФ, «Об основах охраны труда с Российской Федерации», трудовой кодекс РФ (гл 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России субъектов РФ, а также место самоуправления в области охраны труда, государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс, ст.211). система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>
	<p><i>Содержание учебного материала:</i></p>		
<p><i>Тема 4.2. Организация охраны труда в предприятиях</i></p>	<p><i>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основания для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающих услуг по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работнику по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников по охране труда. дополнительная гарантия по охране труда отдельных категорий работников. Обучение и профессиональная подготовка в области труда. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий). Характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</i></p>	<p>2</p>	<p>3</p>

	<i>Содержание учебного материала</i>		
<i>Тема 4.3. Обеспечение охраны труда.</i>	<i>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраны труда. Государственного надзора и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Гостехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор), соглашение по охране труда :административная, дисциплинарная, уголовная.</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 4.4. Условия труда на предприятиях общественного питания.</i>	<i>Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Правовые акты и нормативные документы, регламентирующие вопросы условий работы на предприятиях. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных для предприятия общественного питания. Понятие о ПДК (предельно допустимой концентрации) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятий, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентаря посуды, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотрасле-</i>	<i>2</i>	<i>3</i>

	<i>выми правилами по вентиляции, водоснабжению, канализации, оснащению и др.</i>		
	Практическая работа: <i>Исследовать метеорологических характеристик и помещений и проверить их соответствие, согласно установленных норм. Составить сводную таблицу.</i>	2	
	Содержание учебного материала:		
<i>Тема 4.5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</i>	<i>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные и производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. первая помощь при механических травмах(переломах, вывихах, ушибах и тд.), при поражении холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятие классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев организации. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшему от несчастного случая.</i>	2	3
	Практическая работа: <i>Решить ситуационные задачи на тему: «Производственный травматизм».</i>	2	
	Самостоятельная работа: <i>Рефирование темы: «Производственный травматизм».</i>	4	

	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 4.6. Электробезопасность</i>	<i>Электробезопасность: понятия, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). классификация условий работ по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции торгово-технического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление, защитные отключения, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электротоком, их виды, назначения, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	<i>Содержание учебного материала:</i>		
<i>Тема 4.7. Пожарная безопасность.</i>	<i>Пожарная безопасность: понятие, следствие ее наблюдения. Правовая база: «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила инструкции пожарной безопасности. Организация пожарной охраны. пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97), правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область, компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, порядок, виды. Сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещение и оборудование. Действие администрации и работников предприятия при возникновении пожаров в эвакуации людей из помещений охваченных пожаром. Факторы пожарной безопасности отраслевых объектов. Основные при-</i>	<i>2</i>	<i>3</i>

	<p>чины возникновения пожаров на предприятиях, способы тушения и предупреждения пожаров . огнетушители: назначение, типы устройства, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности, устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы и назначения.</p>		
	<p>Практическая работа: Подготовить план оказания доврачебной медицинской помощи пострадавшему от пожара. Подготовить плакат устройства огнетушителя и правила его эксплуатации.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Подготовить плакат устройства огнетушителя и логическую схему правил его эксплуатации.</p>		
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
<p>Тема 4.8. требования безопасности к торгово-техническому оборудованию.</p>	<p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструктаж по технике безопасности. Общие требования к безопасности, предъявляемые к торгово-техническому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и тд.). опасные зоны торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>	2	3
	<p><i>Всего:</i></p>	150 ч.	

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)*

Самостоятельная работа:

Во время производственной практики изучить инструктаж по охране труда и технике безопасности и подытожить работу составлением оценки эффективности его использования

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ: Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (рабочая тетрадь, учебно-методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.

Технические средства обучения: технико-технологическое оборудование применяемые в предприятиях общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсы, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных заведений. - М.: Деловая литература, 2011.-435с.
2. Парфентьев Т.Р. и др. Оборудование торговых предприятий. М.: 2012.- 213с.
3. Гайворонский К.Я. Практикум по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. - М: ОЦПКРТ, 2010.-250с.

Дополнительные источники:

1. Оборудование предприятий торговли и общественного питания под ред. Проф. Гуляева В.А. - М: инфра- М, 2010.-414с.
2. Киселева И.Е., Родникова Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию. - М: экономика, 2013.-200с.
3. Главицкая В.А., Киселева И.Е., Родникова Т.Н. Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания. - М: экономика, 2011.-90с.
4. Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания. - М: экономика, 2013.-280с.
5. Архипов А.И., Клишин В.Ф. Торговое оборудование. - М: экономика 2012.-165с.
6. Белобородов В.В., Гордон Л.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М: экономика 2010.-300с.
7. Беляшин В.В., Книвель А.Я., Лобанов В.С., Усмановский В.Л. Тепловое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Отраслевой каталог. - М., 2012.-578с.

8. Черевко А.И., Павлов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Т.2: Торгово-технологическое оборудование.- М: экономика 2011.-330с.

9. Саиткулов Н.Н. Контрольно- кассовые машины/ практикум. - Пермь.2013.-212с.

10. Шапурина Л.В. Контрольно- кассовые машины. Методические рекомендации. - ОЦПКРТ.2011.-321с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru.), [http:// vkus.by.](http://vkus.by.)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ: «Технология оснащения предприятий».

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.

<i>Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<i>Умения:</i>	<i>Текущий контроль:</i>
<i>С помощью рационального подбора и правильной эксплуатации технологического оборудования правильно оценивать и эксплуатировать эффективность его использования.</i>	<i>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий.</i>
<i>Знания:</i>	<i>Итоговый контроль:</i>
<i>Нормативных актов, достижения научно-технического прогресса в отрасли.</i>	<i>Оценка продукта учебной деятельности по следующим критериям: правила заполнения и оформления технической документации, обоснованность выбора источников в процессе практических занятий.</i>
<i>Регламентирующие использование торгово-технологического оборудования.</i>	<i>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий.</i>
<i>Правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.</i>	<i>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий.</i>
<i>Общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.</i>	<i>Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практических занятий.</i>
	<i>Итоговый контроль-экзамен.</i>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

<i>№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;</i>	
БЫЛО	СТАЛО
<i>Основание:</i>	
<i>Подпись лица внесшего изменения</i>	