

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 07
Техническое оснащение организаций предприятий питания
и охрана труда
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Базовой подготовки
Квалификация менеджер
Форма обучения – очная

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования и в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), а также для всех форм получения образования, для всех типов и видов образовательных учреждений, реализующих ОПОП СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании с квалификацией «менеджер»

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 251 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 167 часа; из них 94 часа- из обязательной части ФГОС и 73 часа- из вариативной части для изучения современных машин и механизмов предприятий общественного питания, самостоятельной работы обучающегося 84 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	251
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	167
в том числе:	
практические занятия	58
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
в том числе:	
Составление схем	5
Реферат	8
Презентация	10
Кроссворд	2
Изучение материала по темам	21
Доклад	8
Ознакомление с правилами эксплуатации и Федеральными законами	8
Подготовка к контрольным вопросам	2
Таблицы	16
Выполнить классификацию оборудования	4
Итоговая аттестация в форме	Экзамена

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение организаций общественного питания и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»;
- учебная доска
- макеты и муляжи оборудования
- плакаты
- оборудование:

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа (проектор, экран)

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской _____ - _____.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:

1. Универсальный привод любого типа с комплектом сменных механизмов
2. Мясорубка МИМ-82
3. Тестомесильная машина ТММ-1М
4. Взбивальная машина МВ-6
5. Шкаф пекарский электрический секционнo-модулированный ШПЭСМ-3
6. Микроволновая печь
7. Холодильный агрегат ВС-400-1(2),
8. Витрина-прилавок «Пингвин-В»
9. Производственные столы, инвентарь, прилавок
10. Контрольно-кассовая машина
11. Электронные весы
12. Моечные ванны
13. Аппарат для приготовления блинов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000
2. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
3. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
4. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94
5. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.
6. Трудовой Кодекс Российской Федерации, — М.: Маркетинг, 2013
- 7.ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.07.99
- 8.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ
- 9.Справочник руководителя предприятия общественного питания — М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
10. Типовые инструкции по охране труда при проведении погрузочно-разгрузочных работ и размещении грузов. ТИОТ М Р 001-2000
- 11.Правила пожарной безопасности для объектов торговли и транспорта. — М.: ИНФРА-М, 2001
- 12.Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» № 5215-1 от 18.06.93

13. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».
14. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», №967 от 15.12.2000
15. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002
16. Письмо Минфина от 30.08.93 №104 «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
17. Санитарные правила и нормы (СанПиН)
18. Система ГОСТов по охране труда
19. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций Учебник для студенческих учреждений среднего профессионального образования / Э.А. Арустамов. – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2012.- 208с.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учебник для средних специальных учебных заведений / М.И Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- М. Издательский центр «Академия», 2002.- 464с.
3. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.:Альфа–М.: ИНФРА – М, 2007.
4. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование: - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2012.Шептулина Н.Н. Российское законодательство об охране труда. -М.: ИНФРА-М, 2010
5. Охрана труда/ Сост. Верховцев А.В. — М.: ИНФРА-М, 2010
6. Сайткулов Н.Н. Торговое оборудование и охрана труда.— Пермь: ПГИК, 2007
7. Сайткулов Н.Н. Охрана труда в торговле и пожарная безопасность/ Практикум. — Пермь, 2012
8. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту Учебное пособие / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – 3-е издание, перераб. и доп. – М.: ИРПО Издательский центр «Академия», 2009- 224 с.

Дополнительные

источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования: Справочник /В.Д.Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2012.
3. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. (Сер. «Учебники XXI века») – Ростов н/Д; изд-во «Феникс», 2012
4. Сайткулов Н.Н. Контрольно-кассовые машины/Практикум. -Пермь, 2012.
5. Шапурина Л. В. Контрольно-кассовые машины - Методические рекомендации. - ОЦПКРТ, 2012.
6. Хлопков В.В., Мыслов А.А. Организация охраны труда. / Практические рекомендации. Центр охраны труда. — М.: РАН, 1996
7. Вредные условия труда: бесплатное питание /сост. Верховцев А.В. — М.: ИНФРА-М, 20108. Спецодежда: нормы бесплатной выдачи по сквозным профессиям всех отраслей экономики. — М.: ИНФРА-М, 20109. Журналы: «Охрана труда и социальное страхование», «Питание и общество», «Ресторанный бизнес» и др.

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

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, освоенные	Основные показатели	Формы и методы контроля
----------------------------------	---	---------------------	-------------------------

	знания)	результатов подготовки	
Раздел 1. Механическое оборудование	- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания,	-выполнение контрольной работы по теме «Сортировочно- калибровочное оборудование»	- внеаудиторная самостоятельная работа - оценка за контрольную работу, - заслушивание реферата на уроке
Раздел 2. Измерительное оборудование	- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований	-решение задачи на практической работе - контрольная работа	- оценка за практическое задание - кроссворд по теме - оценка за контрольную работу
Раздел 3 Тепловое оборудование	- классифицировать оборудования,	-решение ситуационных задач	-оценка результата выполнения практического задания
Раздел 4. Холодильное оборудование	- характеризовать отдельных его групп, назначение, принцип действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	- создание презентации - решение практических задач - контрольная работа	- защита презентаций по теме - оценка за решение ситуационных задач
Раздел 5. Охрана труда	- знать основы нормативно- правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний - соблюдать правила охраны труда - предупреждать производственный травматизм, профзаболевания, - использовать противопожарную технику	- решение практических проблемных задач - доклад по теме - выполнение тестового задания - презентация - выполнение практического задания - выполнение тестового задания	- оценка за составление таблицы по теме - оценка за тестовое задание - оценка за защиту доклада по теме - письменный мини- опрос, устный опрос - оценка за тестовое задание - защита и оценка за презентацию - оценка за решение ситуационной задачи - оценка за тестовое задание по теме