

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное  
автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-  
экономического института  
Торгово-экономический институт  
Торгово-экономический институт  
2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА**

Дисциплина ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программу составили: доцент, канд. техн. наук Никулина Е.О. 

фамилия, инициалы, подпись

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании ОСПО «22» марта 2017 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Зайцева Н.С.



фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины на 20\_\_/20\_\_ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании ОСПО

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

Заведующий ОСПО Зайцева Н.С.

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров

фамилия, инициалы, подпись

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Целью курса «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является расширение информационной базы студента, связанной с выбором, разработкой или оптимизацией соответствующих технологических процессов на предприятии и их конкретным техническим оснащением, как объекта экономического анализа

Рабочая программа ориентированна на достижение следующих целей:

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области использования различных видов оборудования;
- дальнейшее развитие и совершенствование готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии, навыков самоорганизации и саморазвития, информационных умений и навыков;
- овладение умениями в использовании различных видов оборудования;
- применение полученных знаний и умений в профессиональной деятельности

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

- раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых при техническом оснащении торговых организаций;
- раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых в области охраны труда;
- получить знания о состоянии и тенденциях развития современных средств технического оснащения торговых организаций;
- получить навыки в оснащении торговых организаций и помещений соответствующим оборудованием;
- получить базовый свод знаний в области обеспечения охраны труда на предприятии

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих 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 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.

В результате изучения дисциплины студент 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;

*знать:*

- основы теории процессов, реализуемых конкретными видами оборудования;
- принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения;
- общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования;
- основные технико-экономические характеристики оборудования, методы их определения и расчета;
- виды, типы, функции торговых предприятий и управление торгово-технологическим процессом, организацию труда и управление на предприятиях;
- принципы, нормы и методы проектирования торговых предприятий, охрану труда персонала;

#### **1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Курс «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» относится к вариативной части цикла общепрофессиональных дисциплин (ОП.07).

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» знакомит студентов с основными видами технологического оборудования, предполагает освоение методов его безопасной эксплуатации. Курс нацелен на формирование ключевых компетенций, необходимых для эффективного решения профессиональных задач и организации профессиональной деятельности на основе глубокого

понимания принципов функционирования технологического оборудования, применяемого в предприятиях общественного питания.

Развитие предприятий общественного питания, повышение качества приготовляемой пищи и обслуживания посетителей тесно связано с научно-техническим прогрессом, который в данной отрасли представляет собой совершенствование всего технологического процесса, комплекса взаимосвязанных и последовательных операций от движения продуктов и товаров со склада до реализации готовой продукции посетителю. Научно-технический прогресс во многом повышает производительность труда, способствует поэтапному разделению труда, облегчает трудоемкие и тяжелые операции, повышает культуру обслуживания посетителей. Совершенствование технологического процесса непосредственно зависит от материально-технической базы предприятия и технической оснащенности.

Важным средством ускорения научно-технического прогресса в общественном питании является своевременная модернизация оборудования, замена морально устаревшей техники на современную, не уступающую по качеству, надежности, металлоемкости и энергоемкости, лучшим достижениям науки.

Дальнейшее расширение сети предприятий общественного питания и увеличение их технической оснащенности требует от обслуживающего персонала повышения технической грамотности, специальных знаний и повышения квалификации

Курс «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» имеет междисциплинарные связи с такими последующими дисциплинами учебного плана специальности, как «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика организаций»

### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

### 2 Объем дисциплины (модуля)

Виды работ	Форма обучения	
	Очная	
	Семестр	
	I	
А	1	2
Лекции	52	
Практические занятия (ПЗ)	32	
Семинарские занятия (СЗ)	-	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	
Консультации	8	

Самостоятельная работа	37	
Контрольная работа	+	
Реферат	-	
Курсовая работа	-	
Зачет дифференцированный	-	
Экзамен	+	
Всего часов:	129	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лек- ционного ти- па (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
	Введение. Классификация оборудования	2			2	ОК.2, ОК.3, ОК.10, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1, ПК.2.6
1	Механическое оборудование	18	14		16	ОК.2, ОК.3, ОК.10, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1, ПК.2.6
2	Тепловое оборудование	12	8		10	ОК.2, ОК.3, ОК.10, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1, ПК.2.6
3	Холодильное оборудование	4	4		4	ОК.2, ОК.3, ОК.10, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1, ПК.2.6
4	Охрана труда	16	6		13	ОК.2, ОК.3, ОК.10, ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.2.1, ПК.2.6
	Итого	52	32		45	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
	<i>Введение.</i>	Классификация оборудования	2	
1	1. Механическое оборудование	Детали машин. Понятие о деталях машин и материалах. Машины и механизмы	2	
		Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	2	
		Сортировочно-калибровочное, моечное и очистительное оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования.	2	
		Измельчительное и режущее оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования.	2	
		Фасовочно-упаковочное оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	2	
		Дозировочно-формовочное оборудование. Принципы работы. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования	2	
		Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование. Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	4	
		Складское оборудование и мебель для организаций общественного питания	2	
2	2. Тепловое оборудование	Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов.	4	

<sup>1</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>2</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
		Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование. Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Устройство шкафа пекарского электрического секционнo-модулированного и шкафа жарочного электрического секционнo-модулированного. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
		Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование. Виды и характеристика пароконвектоматов. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Выбор режима работы.	2	
		Аппараты инфракрасного и сверхчастотного нагрева. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Выбор режима работы.	2	
		Оборудование для раздачи пищи. Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектации и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационно-технические характеристики. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности устройства отдельных основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	
3	3. Холодильное оборудование	Холодильное оборудование. Холодильные прилавки, витрины, стойки витрины, прилавки витрины, специализированное оборудование для охлаждения жидкостей, льдогенераторы: их назначение, типы, общая характеристика, правила эксплуатации.	4	
4	4. Охрана труда	Условия труда в предприятиях общественного питания. Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария.	2	

<sup>2</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	2	
	Техника безопасности при эксплуатации торгового и технологического оборудования	2	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление	2	
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения.	2	
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда в рамках федеральных, отраслевых и территориальных целевых программ. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охране труда на предприятиях общественного питания (источники, объемы).	2	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие. Причины и их анализ. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	2	
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).	2	
	<b>ИТОГО</b>	<b>52</b>	

### 3.3 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>3</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности.	2	
2	1	Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности протиро-резательной машины МП 800. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.	2	
		Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности котлетоформовочной машины МФК 2240. Определить последовательность сборки котлетоформовочной машины, освоение техники безопасности.	2	
3	1	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасностирыбоочистительной машины РО 1. Определить последовательность сборки РО 1, освоение техники безопасности.	2	
4	1	Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности машину для нарезки гастрономических продуктов МРГ -300А. Освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.	2	
		Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасностипосудомоечной машины	2	

<sup>3</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>4</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
5	1	Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	2	
6	2	Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования кофеварки электрической КВЭ-7. Освоение техники безопасности. Классификация паровых камер. Схема варочного парового шкафа. Устройство, назначение и правила эксплуатации парового варочного аппарата АПЭСМ -2.	2	
7	2	Определить и изучить устройство фритюрницы электрической секционнo-модулированной. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
8	2	Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
9	2	Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60. Определить и изучить устройство аппаратов для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты). Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации стойки раздаточной тепловой электрической модулированной СРТЭСМ.	2	

<sup>4</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>5</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
10	3	Изучить и определить устройство, назначение холодильного шкафа ШХ-0,6; ШХ-1,2. Изучить и определить устройство, назначение холодильных камер КХН 2-6; КХС 2-6. Отработка правил эксплуатации холодильного оборудования.	2	
11	3	Изучить и определить устройство, назначение прилавка витрины. Отработка правил эксплуатации. Изучить и определить устройство, назначение льдогенератора ЛГ - 10М. Отработка правил эксплуатации.	2	
12	4	Изучение требований техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования; Изучение защитных средств и приспособлений при эксплуатации оборудования; Ознакомление с методами оказания доврачебной помощи при травмировании.	2	
13	4	Изучение функций государственного пожарного надзора, обязанностей ответственных должностных лиц и средств тушения пожара в различных помещениях предприятия; Изучение систем и средств противопожарной защиты; Изучение знаков пожарной безопасности	2	
14	4	Изучение причин производственного травматизма и заболеваемости в организациях общественного питания; Оформление акта о несчастном случае; расчет коэффициентов частоты, тяжести и общего показателя травматизма на предприятиях общественного питания	2	
<i>ИТОГО</i>			32	

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

<sup>5</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

#### **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. С. Г. Марченкова. - Электрон. текстовые данные (самораспаковывающийся архив; 45,3 Мб). - Красноярск : СФУ, 2013. - с. - (Электронная библиотека СФУ. Учебно-методические комплексы дисциплин в авторской редакции). - Загл. с титул. Экрана

2. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: методические рекомендации по практическим работам / ФГА-ОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Н.С. Зайцева. – Красноярск, 2017. – 47 с.

#### **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с учебным планом, формой итогового контроля является экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, готовности применить эти знания и умения в соответствии с избранной ими профессиональной деятельностью.

Экзамен по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» проводится:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию;

##### *Критерии оценивания:*

«*Отлично*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«*Хорошо*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### *Основная литература*

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко.- Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. - 412 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=538703>

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов.- Москва : ИД Форум : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=484856>

3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"] / К. Я. Гайворонский.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 125 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>

### *Дополнительная литература:*

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум : [учебное пособие для средних специальных и высших учебных заведений] / К. Я. Гайворонский.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2017. - 104 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878>

2. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] : учебник для сред. проф. образования / В. М. Калинина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 317 с.

*Нормативно-правовая литература*

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва: Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. СанПиН 2.3.2.-1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 68 с.
7. СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (в редакции СП 2.3.6.1254-03 Дополнения № 1, СП 2.3.6.2202-07 Изменение № 2 к СП 2.3.6.1079-01, СП 2.3.6.2820-10 Дополнения № 3 СП 2.3.6.1079-01, СП 2.3.6.2867-11 Изменений и дополнений № 4).
8. СанПиН 2.3.2. 1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2. 1078-01. – М. : Минздрав России, 2004. – 34 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. – М.: Минздрав России, 2003. – 45 с.
11. О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции") [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://base.consultant.ru>

## 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

### Интернет-ресурсы:

1. <http://search.photo.qip.ru>
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
3. <http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

### Видео ролики:

1. [http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC\\_BRaE](http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE)—принцип работы мясорубки
2. [http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq\\_9g&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related)-принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related>-принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8> – конструкция МОК
5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg>

### Профессиональные журналы

Журнал «ВКУС Гид: ресторация». – Режим доступа: <http://www.vkusmedia.ru/>

Журнал «Гастрономъ». – Режим доступа : <http://www.gastronom.ru/>

Журнал «Мое дело. Ресторан (FoodService)». – Режим доступа: <http://www.cafefuture.ru>

Журнал «Мясной ряд». – Режим доступа : <http://meat-milk.ru/>

Журнал «ПродИндустрия». – Режим доступа: <http://www.prodindustry.ru/>

Журнал «Продуктовый бизнес». – Режим доступа: <http://www.idpr.ru/>

Журнал «Ресторанные ведомости».- Режим доступа: <http://www.restoved.ru/>

Журнал «Хлебопечение России».- Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

«Horeca magazine» (деловой журнал Индустрии гостеприимства и питания). – Режим доступа : <http://www.horecamagazine.ru/>

## 8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебный процесс по курсу «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» проходит по классической для средних учебных заведений схеме: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, промежуточные формы контроля, зачет (экзамен).

Первостепенное значение в учебном процессе для любой формы обучения играют *лекции*. Данная форма представляет собой передачу информации от преподавателя студентам. Лекции имеют важнейшее значение для формирования целостной системы знаний студента и успешной сдачи зачета.

Лекционная форма работы позволяет формировать системные знания студентов. В лекциях внимание уделяется особо сложным и наименее освещенным в учебной литературе проблемам курса, с которыми самостоятельно справиться студенту, зачастую, крайне сложно. В течение лекции студенту рекомендуется вести конспективные записи, которые заключаются в кратком изложении ключевых проблем освещаемой темы.

Практические занятия систематизируют работу по изучению каждой темы на основе лекционного материала, прочитанной учебной и дополнительной литературы, позволяют формировать методологические и практические навыки. Для проведения практических работ используется тепловое, механическое, нейтральной и другое вспомогательное оборудование технологической лаборатории: пароконвектомат Rational SCC101E-RA-3NAC400/50, шкаф холодильный ШХ-0,7, весы настольные МК-А, столы производственные секционные модулированные СПСМ-2, столы секционные модульные с охлаждаемой поверхностью ВМХ-2/1, габаритности из специальной нержавеющей стали GN1, котлы (сотейники, кастрюли и прочее) наплитные, плиты электрические секционные кухонные ПЭ-024ИП, шкаф жарочный электрический секционный модулированный 3-х секционный ШЖЭСМ-3, кипятильник непрерывный электрический КНЭ-25, взбивальная машина МВ-6, универсальная кухонная машина, раковина для мытья рук, кухонный инвентарь (ножи, лопатки, ложки, сита, вилки и т.д.), термошуп, блендер и прочее.

Подготовка к практическим занятиям предполагает высокий уровень **самостоятельной работы** студентов.

Кроме того, студент имеет право на индивидуальные консультации преподавателя в течение семестра.

Самостоятельная работа по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» предусматривает развитие трудолюбия, добросовестности, настойчивости, усидчивости, самостоятельности, творческого мышления и неординарного подхода студентов к решению учебных задач, что составляет основу будущего профессионального роста.

Содержание самостоятельной работы студента по курсу «Оборудование организаций общественного питания» заключается:

- ✓ в проработке рекомендуемой и лично выбранной литературы в процессе подготовки к учебным занятиям, дополнении информации, полученной на лекциях и практических занятиях;
- ✓ в подготовке рефератов, докладов, освещающих вопросы современных видов оборудования;
- ✓ в подборе и обработке необходимой литературы, содержащей информацию для выполнения письменного опроса (тестирования).

Самостоятельная работа является важной итоговой формой работы, позволяющей оценить способности студента.

В соответствии с учебным планом, формой контроля по дисциплине «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» для студентов является устный экзамен.

Цель экзамена— проверка уровня усвоения студентами учебного материала, предусмотренного программой, и способности адаптировать полученные знания к профессиональной деятельности в современных условиях.

В ходе изучения дисциплины по отдельным темам могут также применяться такие формы текущего контроля как написание студентами контрольных (самостоятельных) работ; сочинений по проблемным вопросам дисциплины; подготовка докладов (рефератов) по наиболее интересным вопросам курса.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских

диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

#### **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИ-ОС).

№ п/п	Наименование оборудования учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда № 205	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор

		<p>Optoma DS211, ноутбук HP Pavilion dv6 Notebook PC.  Microsoft® Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 Licence No Level Лицсертификат 49394358 от 05.12.2011, № 49420632 от 09.12.2011, бессрочно; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 3750 users Лицензия на программное обеспечение EAV-0275470002 от 26.06.2020 до 26.06.2021; имеется неограниченный доступ в интернет, доступ в ЭИОС университета, ЭБС и БД</p>
2.	<p>Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 229:</p>	<p>специализированная мебель, доска учебная, посудомоечная машина Elframo BD22DGT, картофелечистка imcVC7T, гриль Roller grill france, мясорубка ТМ-32, слайсер KAPMA Global LTD, взбивальная машина j-10RF, миксер Воронеж, жарочный шкаф Eksi</p>

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

*Перечень вопросов для экзамена по дисциплине*

1. Понятие технологической машины. Назначение отдельных ее элементов.
2. Теоретическая, техническая, эксплуатационная производительность технологической машины. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.
3. Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей- классификация, марки, назначение.
4. Техника безопасности при работе с овощерезками. Виды рабочих органов овощерезки.
5. Хлеборезательная машина. Устройство, работа, эксплуатация.
6. Техника безопасности при работе с хлеборезательными машинами.
7. Классификация очистительного оборудования. Назначение различных частей и механизмов.
8. Картофелеочистительные машины непрерывного действия - кинематические схемы, устройство, работа.
9. Картофелеочистительные машины периодического действия- кинематическая схема, классификация, назначение отдельных узлов и элементов.
10. Определение производительности картофелечисток.
11. Оборудование для мытья овощей - марки, устройство.
12. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.
13. Назначение и классификация весо-измерительного оборудования. Правила эксплуатации.
14. Классификация посудомоечных машин- марки, назначение.
15. Характеристика основных операций, выполняемых контрольно-кассовыми машинами.
16. Устройство контрольно-кассовых машин, техника безопасности при работе.
17. Классификация теплового оборудования.
18. Виды теплоносителей.
19. Классификация пищеварочных котлов. Принципиальная схема.
20. Устройство и работа пищеварочного котла.
21. Пароконвектоматы. Устройство и работа, правила эксплуатации.
22. Микроволновые печи. Устройство и работа, правила эксплуатации.
23. Устройство и работа, эксплуатация жарочного шкафа
24. Грили. Устройство и работа, правила эксплуатации.
25. Назначение пекарных шкафов. Устройство, работа, марки.
26. Классификация, назначение аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии.
27. Принципы работы, устройство, правила эксплуатации мармитов для первых и вторых блюд.
28. Назначение универсального оборудования.
29. Назначение холодильного оборудования. Маркировка, классификация.

30. Типы холодильных машин.
31. Типы, назначение, устройство, правила эксплуатации холодильного оборудования.
32. Техника безопасности при работе с холодильными машинами.
33. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.
34. Порядок обучения работников, виды инструктажей, сроки их проведения, документальное оформление.
35. Понятие об опасных и вредных производственных факторов.
36. Органы государственного надзора, ведомственного и общественного контроля за состоянием охраны труда, их функции
37. Охрана труда женщин и подростков.
38. Понятие о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.
39. Классификация несчастных случаев. Причины несчастных случаев. Порядок и документальное оформление расследования несчастных случаев.
40. Требования к производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территорий и помещений.
41. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда работников.
42. Мероприятия по охране окружающей среды.
43. Организация пожарной охраны на предприятиях.
44. Обязанности должностных лиц за несоблюдение правил пожарной безопасности на предприятиях.
45. Противопожарный инструктаж, его виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление.
46. Пропаганда безопасных методов труда. Порядок обучения работников правилами безопасности труда.
47. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.
48. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений, оборудования.
49. Основные принципы возникновения пожаров в предприятиях.
50. Действия работников в случаи возникновения пожара.
51. Способы тушения пожаров.
52. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения.
53. Пожарный инвентарь, огнетушители, их типы, устройства, принцип действия, правила хранения и применения.
54. Средства пожарной сигнализации и связи, их виды, назначение.
55. Влияние условий труда на организм человека.
56. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.
57. Понятие электробезопасности. Факторы, влияющие на степень поражения человека электрическим током.