

Аннотация

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

курс 2, семестр 3, дифференцированный зачет

курс 2, семестр 4, экзамен

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний о техническом оснащении предприятий общественного питания – одной из главных отрасли сферы услуг, а так же знаний необходимых для планирования и организации ресторанного бизнеса.

Задачи дисциплины:

1. Дать студентам теоретические и практические знания в области технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

2. Выработать устойчивое понимание о процессе организации технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

3. Сформировать понятие об организации процесса планирования и анализа технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда, с точки зрения комфортности, времени и цены услуги, как в России, так и в мире;

4. Получить знания в области технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда, с целью создания исключительно высокодоходного продукта предприятий общественного питания, который способствует удовлетворению всевозрастающих потребностей человека.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» относится к части профессионального учебного

цикла основной образовательной программы. Данная дисциплина, в ходе изучения граничит с такими дисциплинами, как «Экономика организации ОП.01.», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности ОП.02.», «Бухгалтерский учет ОП.03.», «Документационное обеспечение управления ОП.04.», «Финансы и валютно-финансовые операции организации ОП.05.», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОП.06.», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации ОП.08.» и «Безопасность жизнедеятельности ОП.09.».

Изучение курса «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» базируется на освоении таких дисциплин как: «Основы общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация и технология производства продуктов общественного питания».

Предполагается, что по завершении курса студенты смогут читать современную литературу по техническому оснащению организаций общественного питания и охране труда, писать рефераты и проводить исследовательские работы по соответствующей курсу тематике.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1 - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований.

ОК 2 - соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику.

ОК 3 -создавать комфортное (нормативное) состояние среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; планировать и

осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов.

ОК 7 -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.

ПК 4.1 - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации.

ПК 4.2 - основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания.

ПК 4.3 - принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

ПК 4.4 - способы обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

1. 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.

2. 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.

3. Владеть:

- навыками технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.

Структура и содержание дисциплины

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Максимальная трудоемкость дисциплины составляет 180 часа, их распределение по видам работ представлено в таблице.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	4
Учебная нагрузка (всего)	180	54	126
Аудиторные занятия (всего)	116	32	84
В том числе:			
занятия лекционного типа	56	16	40
практические занятия (практикумы)	60	16	44
лабораторные занятия			
Самостоятельная работа (всего)	46	12	34
в том числе:			
<i>Курсовая работа</i>			
<i>Реферат</i>	16	6	10
<i>Самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения</i>	30	16	14

<i>дополнительного теоретического материала</i>			
Промежуточная аттестация (экзамен/зачет/дифзачет)			
Консультации	18	8	10
Общая трудоемкость	180	54	126

Максимальная трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, объем аудиторной (контактной) работы - 116 часов, и самостоятельной работы - 46 часов.

Структура дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

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	
<p align="center">Раздел 1</p> <p align="center">Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания</p>			146		
<p align="center">Тема 1.1</p> <p align="center">Знакомство с устройством и приемами работы на оборудовании для подготовки сырья к производству</p>	Содержание учебного материала		6		
1	Классификация оборудования.				<i>Ознакомительный</i>
2	Машины для обработки овощей и картофеля: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.				
3	Машины для обработки мяса и рыбы: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.				
4	Машины для обработки муки и теста: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.				
Лабораторные работы (не предусмотрены)					
Практические занятия		6			
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.			
Тема 1.2 Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		6	
	1	Классификация теплового оборудования		<i>Ознакомительный</i>
	2	Варочное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	3	Жарочно-пекарное оборудование: виды, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия		7	
	4-5	Описание устройства пищеварочного котла и порядка его подготовки к работе.		
	Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Написание реферата на тему: «Использования современных видов теплового оборудования на предприятиях общественного питания разных типов».			
Составление схемы «Классификация теплового оборудования».				
Тема 1.3	Содержание учебного материала		7	

Оборудование для сервисной реализации продуктов питания	1	Аппараты для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.		<i>Репродуктивный</i>
	2	Оборудование для раздачи пищи: классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия		7	
	6-7	Описание порядка работы аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии и подогрева.		
	Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	Изучение устройства и принципа действия оборудования для тепловой обработки продуктов.			
Тема 1.4 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	Содержание учебного материала		7	<i>Репродуктивный</i>
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация и принцип работы холодильных машин и установок.		
	2	Холодильные компрессорные машины. Холодильные камеры и витрины.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия		7	
	Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Написание реферата на тему: «Использования современных видов холодильного оборудования на предприятиях общественного питания разных типов».			

Тема 1.5 Оборудование для вспомогательных операций	Содержание учебного материала		7	<i>Ознакомительный</i>	
	1	Подъемно-транспортное оборудование.			
	2	Посудомоечные машины.			
	3	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.			
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)				
	Практические занятия		7		
	8	Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины.			
	9	Безопасная эксплуатация производственного оборудования предприятий общественного питания.			
	Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)				
	Самостоятельная работа обучающихся		3		
Написание реферата на тему: «Организация работы холодного цеха».					
Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве					
Тема 2.1 Нормативно-правовая база охраны труда	Содержание учебного материала		6		<i>Ознакомительный</i>
	1	Нормативно-правовая база охраны труда.			

	2	Государственный контроль и надзор за охраной труда на предприятии.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия		6	
	10	Составление памятки: «Мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов».		
	11	Составление памятки: «Мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях».		
	Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	Изучение трудового кодекса РФ			
	Изучение ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ			
Тема 2.2	Содержание учебного материала		7	<i>Репродуктивный</i>
Защита человека от вредных и опасных производственных факторов	1	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих факторов, принципы их идентификации.		
	2	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека вредных факторов, принципы их идентификации.		
	3	Нормализация воздуха рабочей зоны.		
	4	Производственное освещение.		
	5	Производственный шум и вибрация.		
	6	Электробезопасность.		

7	Анатомо-физиологические последствия воздействия на человека поражающих факторов, принципы их идентификации.		
8	Методы исследования устойчивости функционирования объектов экономики и технических систем в чрезвычайных ситуациях.		
9	Прогнозирование чрезвычайных ситуаций и разработка их последствий.		
10	Классификация производств и помещений по взрыво- и пожароопасности.		
Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
Практические занятия		7	
12	Составление памятки: «Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения. Организация работ».		
13	Составление памятки: «Ликвидация последствий ЧС»		
14	Исследование метеорологических характеристик производственных помещений, проверка соответствия характеристик установленным нормам.		
15	Составление перечня средств защиты для работников общественного питания.		
16	Анализ производственного травматизма на предприятии. Оформление акта формы «Н-1».		
17	Изучение устройств и овладение приемами эксплуатационными средствами тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
18	Разработка профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний работников общественного питания.		
Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
Самостоятельная работа обучающихся		3	

	Изучение ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ			
	Написание реферата на тему: «Способы защиты от физических и химических негативных факторов».			
Тема 2.3 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда	Содержание учебного материала		7	<i>Репродуктивный</i>
	1	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.		
	2	Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия		7	
	19	Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда.		
	20	Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	Контрольные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	Изучение основных положений Законодательства РФ об охране труда			
Тема 2.4 Управление безопасностью труда и оказание первой помощи	Содержание учебного материала		7	<i>Репродуктивный</i>
	1	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.		
	2	Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.		
	Лабораторные работы (<i>не предусмотрены</i>)			
	Практические занятия		7	

	21	Первая помощь при поражении электрическим током, кровотечении, переломе, ожогах.		
	22	Первая помощь при обморожении, носовом кровотечении, потере сознания, солнечном ударе.		
	Контрольные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(не предусмотрены)</i>				
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>				
Всего:			180	

