

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Оборудование предприятий общественного питания»
профессионального обучения лиц с ОВЗ
по профессии 16675 Повар

р.п. Чунский
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе установленных квалификационных требований (квалификационной характеристики), комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих (Протокол № 3 от «17» марта 2004 г.), учебного плана ГБПОУ ИО ЧМТ по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: С.И. Щербакова, преподаватель высшей категории
ГБПОУ ИО ЧМТ

1. Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовка рабочих, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. Программа предусматривает изучение механического и холодильного оборудования. Обучающиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

При изучении тем, обучающиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования. По окончании курса происходит закрепление материала в форме дифференцированного зачета.

№	Должен знать	Должен уметь
1	Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
2	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
3	Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
4	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Уметь пользоваться холодильными шкафы, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
5	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
6	Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Уметь применять средства для тушения пожара
7	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание	

	первой помощи	
8	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Технический прогресс в общественном питании	1. Введение. Классификация механического оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах.	1	1
Тема 2. Общие сведения о машинах	2. Передаточные механизмы. Основные части и детали машин. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.	1	2
Тема 3. Универсальные приводы	3. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения и специального назначения. 4. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.	2	2
	5. Практическое занятие №1. Виды и эксплуатация универсальных приводов.	1	2
Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля	6. Характеристика машин, их классификация. 7. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. 8. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. 9. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.	4	2
	10. Практическое занятие №2. Сборка и эксплуатация овощерезки.	1	2
Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы	11. Характеристика машин, их классификация. 12. Мясорубки с индивидуальным приводом. Правила эксплуатации и техника безопасности 13. Мясорубки с универсальным приводом. Правила эксплуатации и техника безопасности 14. Фаршемешалки. Правила эксплуатации и техника безопасности. 15. Мясорыхлители. Правила эксплуатации и техника безопасности 16. Машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.	6	2
	17. Практическое занятие №3. Сборка и эксплуатация мясорубки.	1	2
Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических	18. Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. 19. Правила техники безопасности.	2	2

товаров	20.Практическое занятие №4. Эксплуатация хлеборезательной машины.	1	
Тема 7. Торговое холодильное оборудование	21.Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. 22.Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов. Правила техники безопасности. 23.Назначение, правила эксплуатации холодильных камер. 24.Назначение, правила эксплуатации холодильных прилавков и витрин.	4	2
	25.Практическое занятие №5. Эксплуатация холодильных шкафов, камер, прилавков, витрин.	1	2
Тема 8. Охрана труда и техника безопасности	26.Охрана труда. Пожарная безопасность, электробезопасность.	1	2
Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи	27. Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.	1	
	28. Практическое занятие № 6. Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током	1	
	29. Повторение материала 30.Д зачет	2	2
	Итого:	30	

3. Условия реализации программы Учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения: компьютер для преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
- 1.Интернет- ресурсы
- 2.<http://vyborprofessia.narod.ru>
- 3.<http://ka.mmkk.moeobrazovanie.ru>
- 4.<http://www.edu.ru/>
- 5.Электронная библиотека <https://www.book.ru/>

2.3. Контроль и оценка результатов освоения Учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>знать:</u> основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий; ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры; - формы и системы оплаты труда; - виды цен.</p> <p><u>уметь:</u> различать отраслевую промышленность; суммировать затраты на производство работ и изделий</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none">- Устный опрос;- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);- Проверка ведения тетрадей;- Дифференцированный зачет.