

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»


«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А. Летуновский
« 19 » августа 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Профессия по ОК 016 – 94:	16675	Повар
---------------------------	-------	-------

г.Долгопрудный
2021г.

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии
Протокол № от 30.08.2021г
Председатель ЦК
 Мартьянова Л.Е. /

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: : Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Беляева Д.И. преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»



«СОГЛАСОВАНО»

02.09.2021.

«СОГЛАСОВАНО»

I. 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. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

№	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 шкафами, 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	

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2	Общие сведения о машинах	3	3		2
3	Универсальные приводы	4	4		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
7	Торговое холодильное оборудование	5	4	1	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5	-	2
9	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	56	42	14	

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Тема 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.

Тема 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлебрезательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В.П. технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач. проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционных карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты