

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Д.М. Бунис

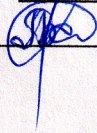
28.04.2022 года

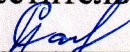


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар

р.п. Юрты, 2022 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методического совета
Протокол № 10
«27» июня 2022 г.
 /Л. Л. Баженова

Согласовано
Заместитель директора по УПР
 О.В. Савицкая

Автор-составитель: Е.С. Темерзянова, преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п.
Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины **Оборудование предприятий общественного питания** профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М., 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, зам. директора по УПР
ГБПОУ ПУ № 58.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Настоящая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направлена на освоение профессии 16675 Повар.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: подготовка специалистов, 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. Обучающиеся 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, 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.

В результате освоения программы «Оборудование предприятий общественного питания» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования
- классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации
- части машин, из какого материала изготавливаются.
- правила эксплуатации и правила безопасности работы различных видов оборудования

уметь:

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
- классифицировать механическое оборудование
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида,
- работать и соблюдать технику безопасности
- пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками.
- соблюдать технику безопасности и организовывать безопасный труд

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; лабораторно-практических работ – 12 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56	17	22	17	-
в том числе:					
практические занятия	14	1	7	6	-
контрольные работы			1	1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена				6	

3 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.01 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы ТО занятия, ЛР и ПЗ	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4		6
1 курс 1 семестр – 17 часов					
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		1		
	1	Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции	1	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Общие сведения о машинах»</i>	1
Тема 2. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		3		
	2	Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	1		2
	3	Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления	1		2
	4	Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда	1	2	
Тема 3. Универсальные приводы	Содержание учебного материала		4		
	5-6	Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Универсальные приводы»</i>	2
	7-8	Универсальные приводы общего назначения, малогабаритные и специального назначения	2		2
Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля	Содержание учебного материала		12		
	9-10	Характеристика машин, их классификация	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для обработки овощей и картофеля»</i>	2
	11-12	Машины и механизмы для очистки картофеля	2		2
	13-14	Машины и механизмы для очистки клубнеплодов	2		2
	15-16	Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания	2		2
	17	ЛПЗ № 1 «Устройство, правила сборки, эксплуатация картофелечистки»	1		
1 курс 2 семестр – 22 часа					
Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля	18	ЛПЗ № 1 «Устройство, правила сборки, эксплуатация картофелечистки»	1	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для обработки овощей и картофеля»</i>	2
	19-20	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся № 1. Подготовить презентацию по теме «Машины для обработки овощей и картофеля»		4		
Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала		16		
	21-22	Характеристика машин для обработки мяса и рыбы, их классификация	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для обработки мяса и рыбы»</i>	2
	23-24	Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом	2		2
	25-26	Фаршемешалки. Правила эксплуатации и техника безопасности	2		2

	27-28	Мясорыхлители. Правила эксплуатации и техника безопасности	2	<i>мяса и рыбы»</i>	2
	29-30	Машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности	2		2
	31-32	ЛПЗ № 2 «Устройство мясорубки. Правила сборки, эксплуатации»	2		2
	33-34	ЛПЗ № 3 «Устройство мясорубки. Правила сборки, эксплуатации»	2		2
	35-36	ЛПЗ № 4 «Устройство мясорыхлительных машин. Правила сборки, эксплуатации»	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся № 2. Подготовить презентацию по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»				4
Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала		5		
	37-38	Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров»</i>	2
	39	Контрольная работа № 1 «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности»	1		2
2 курс 3 семестр – 17 часов					
	40-41	ЛПЗ № 5 «Устройство хлеборезательной машины. Эксплуатация»	2		2
Тема 7. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		6		
	42-43	Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах.	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Холодильное оборудование»</i>	2
	44-45	Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.	2		2
	46	ЛПЗ № 6 «Виды, устройство, эксплуатация шкафов, камер, прилавков»	1		2
	47	Контрольная работа № 2 «Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности»	1		
	Самостоятельная работа обучающихся № 3. Подготовить презентацию по теме «Виды холодильного оборудования»				
Тема 8. Охрана труда и техника безопасности	Содержание учебного материала		5		
	48-49	Охрана труда, как комплекс правовых и санитарно-гигиенических мероприятий	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Охрана труда и техника безопасности»</i>	2
	50-51	Охрана труда, как комплекс технических и организационных мероприятий	2		2
52	Охрана труда - пожарная безопасность, электробезопасность	1	2		
Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи	Содержание учебного материала		4		
	53-54	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, при поражении электрическим током	2	<i>Уметь разъяснять понятия по разделу «Оказание первой доврачебной помощи»</i>	2
	55-56	ЛПЗ № 7 «Оказание первой доврачебной помощи при производственном травматизме, первая доврачебная помощь»	2		2
ВСЕГО			56		
ЭКЗАМЕН	6				

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места (столы, стулья) по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект мебели: офисный стол для преподавателя; стол ученический; стул ученический

Средства для проведения практических работ:

- модели или плакаты: МВ-6, МРМ-15, РО-1М, универсальный привод УП-0,6, весы механические, блендер, кофеварка;
- манометр;
- рабочие инструменты;
- механические передачи.

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

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 496 с

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с

3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 112 с

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2013. – 416 с.

2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., – М.: Академия, 2010. – 64 с.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

Оборудование для пищевой промышленности
www.acma.ru/Links/dirid/53/ 2. Портал оборудования <http://www.oborud.info/>
3. Пищевое оборудование
https://yaca.yandex.ru/yaca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/

5 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
Умения:	
Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный и письменный опрос
Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Оценка выполнения практической работы
Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Оценка выполнения практической работы
Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный и устный опрос, тестирование, оценка выполнения практической работы
Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	
Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику, правила эксплуатации и технику безопасности.	
Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	
Знания:	
Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности	Тестирование, индивидуальный устный и письменный опрос, контрольная работа
Должен уметь классифицировать механическое оборудование	тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата

Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности	индивидуальный письменный опрос, оценка выполнения практической работы
Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Уметь организовывать безопасный труд	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный и устный опрос, тестирование, оценка выполнения практической работы
Уметь применять средства для тушения пожара	
Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током	
Уметь применять на практике средства пожаротушения	