к АОППО по *профессии*

16675 «Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

П.01 «Оборудование предприятия общественного питания»

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины П.01«Оборудование предприятия общественного питания» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **16675 Повар**

Цель изучения курса - 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. 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.

№	знать	уметь
1	Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Учащийся 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 изготовляются.	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	

Результаты изучения дисциплины:

Личностные:

- быть честным, ответственным, уметь работать в команде и самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- иметь оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер,
- чувствовать время, цветоразличение;
- иметь воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет.

Предметные:

- формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах.
- формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия.
- приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование предприятий общественного питания»

№ 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	2	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5	2	2
	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	59	42	17	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРЕДМЕТА «Оборудование предприятий общественного питания»

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, виды инструктажей по технике безопасности

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь при переломах, ушибах, травмах, кровотечениях.

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 хлеборезательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	2	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2	Ознакомление с видами инструктажей
6	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		17	

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЛИТЕРАТУРА

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2015 издательский центр «Академия»
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2015. - 496 с.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.	Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.	Устный опрос.
Умения:		
Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Устный опрос. Контрольная работа