**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Оборудование предприятий общественного питания»**

**профессионального обучения лиц с ОВЗ**

**по профессии 16675 Повар**

**2020 г.**

**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** |
|  | Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования | Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности |
|  | Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации | Должен уметь классифицировать механическое оборудование |
|  | Знать части машин, из какого материала изготовляются. | Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности. | Уметь применять средства для тушения пожара |
|  | Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи |  |
|  | 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 товаров | 18.Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.  19. Правила техники безопасности. | **2** | **2** |
| **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** |  |
|  | **29-30.Дифференцированный 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. 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.
4. **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** |
| знать:  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.  уметь:  различать отраслевую промышленность;  суммировать затраты на производство работ и изделий | Экспертная оценка результата выполнения практического задания.  - 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. |