

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
СД.01 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

16675 ПОВАР

Бохан

2017

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии

Протокол № _____

От «___» _____ 20__ г

Руководитель _____ Кузякина Л.М.

Рабочая программа дисциплины по профессии 16657 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта(далее ФГОС) ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02. 08. 13 № 798

Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчик : Кузякина Л.М, преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессионального цикла может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – Результат освоения дисциплины: обучающиеся должны знать:

- классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, - правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования; -причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

Обучающиеся должны уметь:

- подбирать необходимое оборудование;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

1.4. количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часа;
самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

№	Профессия /специальность	курс	полугодие		итого
			1	2	
		1	20	36	56
		2	0	0	0
	всего		20	36	56

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	39
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы: ✓ Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). ✓ Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. ✓ Выполнение домашних заданий. ✓ Выполнение индивидуального проектного задания: -создание презентаций по заданной теме;	
Итоговая аттестация экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности			10	
Тема 1.1 Техника безопасности.	Содержание учебного материала.		5	2
	1	Пожарная безопасность. Электробезопасность		
	2	Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь		
	Практическая работа № 1 Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах		5	
	Самостоятельная работа. Подготовить творческие работы на тему «Пожарная безопасность»		4	
Раздел 2. Механическое оборудование.			45	
Тема 2.1. Введение.	Содержание учебного материала		1	1
	1	Введение. Основные определения и понятия. Предмет, цели и задачи курса, его назначение для подготовки		
Тема 2.2. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала		3	2
	1	Понятие о машинах, классификация.		
	2	Основные части и детали машин их назначение.		
	3	Правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.		
	Практическая работа № 2 Изучение деталей машин		3	

Тема 2.3 Универсальные приводы.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Назначение, принцип устройства.		
	2	Универсальные приводы общего назначения.		
	3	Универсальные приводы специального назначения.		

	4	Правила эксплуатации и безопасности труда.		
	Практическая работа № 3 Сборка и эксплуатация универсальных приводов.		4	
Тема 2.4 Машины для обработки овощей.	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Характеристика машин, их классификация.		
	2.	Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов		
		Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания		
	4	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.		
		Практические занятия №4 Сборка и эксплуатация картофелечистки.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработать конспекты. Зарисовать Машины для нарезки овощей.		6	2
Тема 2.5 Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала		16	
	1	Характеристика машин, их классификация.		
	2	Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом.		
	3	Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей.		
	4	Правила эксплуатации и техника безопасности.		
	Практические занятия №5 Сборка и эксплуатация мясорубок, фаршемешалок, машины для измельчения сухарей.		8	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработать конспекты. Составить кроссворд по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»		8	
Тема 2.6 Машины для нарезки	Содержание учебного материала		5	
	1	Назначение, устройство, правила эксплуатации.		

хлеба и гастрономических товаров.	2	Правила техники безопасности.		
	Практические занятия №6 Эксплуатация хлеборезательных машин.		4	
	Контрольная работа по теме «Механической оборудование».		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработать конспекты. Подготовить вопросы для теста		4	
Раздел 3. Тепловое оборудование.			13	

Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование.	Содержание учебного материала.		5	
	1	Плиты электрические. Общие сведения.		2
	2	Правила эксплуатации.		
	3	Жарочные и пекарные шкафы. Правила эксплуатации.		
		Практическая работа №7 Эксплуатация плит электрических. Эксплуатация жарочного шкафа.	4	
		Самостоятельная работа. Подготовить творческие работы по теме» Варочно-жарочное оборудование».	4	
Раздел 4. Холодильное оборудование.			6	
Тема 4.1. Торговое холодильное оборудование.		Содержание учебного материала	5	2
	1	Значение холодильного оборудования, холодильных агентах		
	2	Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности		
	Практическая работа № 8 Эксплуатация холодильных шкафов, камер, прилавков.		5	

	Самостоятельная работа.	2	
	Подготовить творческие работы по теме «Холодильное оборудование»		
	Контрольная работа по теме «Торговое холодильное оборудование»	1	
		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания. Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- наборы деталей машин,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий дополнительной литературы

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-подбирать необходимое оборудование;	Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
Оценивать эффективность использования оборудования.	наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
эксплуатировать торговое-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности	оценка результатов выполнения практических работ решение задач
осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
виды машин и механизмов, принцип действия, -правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	тестирование
-классификацию, назначение, устройство основных узлов,	тестирование контрольная работа
-правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	оценка результатов выполнения практических работ
основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;	устный опрос тестирование
-правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	оценка результатов выполнения практических работ

-причины возникновения и профилактику производственного травматизма действия	Тестирование оценка результатов выполнения практических работ
--	--