

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

методической комиссией
профессионального цикла

Руководитель МК Л.Л. Харитова Харитова Л.Л.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

Харьта А.В.

«30» 08 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.07 Технологическое оборудование предприятий
общественного питания**

для профессии

13249 Кухонный рабочий

Курс - 1

Разработал:

Поздняков Д.В. - преподаватель

Копьево, 2023г

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины
Технологическое оборудование предприятий общественного питания для
профессии 13249 Кухонный рабочий разработана в соответствии с Федеральным
государственным образовательным стандартом (ФГОС)

Организация – разработчик:

ФГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчики:

Поздняков Д.В.- преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.07 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессии 13249 Кухонный рабочий.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный 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 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	3
Форма промежуточной аттестаций	дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.07 Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2		3	4	5	6
Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности						
Тема 1.1 Техника безопасности.	Содержание учебного материала.					
	1	Пожарная безопасность. Электробезопасность	2	урок изучения нового материала	беседа	2
	2	Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь				
	3	Практическая работа № 1	2	комбинированный	устный опрос	3
4	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах					
Раздел 2. Механическое оборудование.						
Тема 2.1. Введение.	Содержание учебного материала					
	5 6	Основные определения и понятия. Предмет, цели и задачи курса, его назначение для подготовки	2	урок изучения нового материала, беседа	устный опрос	1
Тема 2.2. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала					
	7 8	Понятие о машинах, классификация. Основные части и детали машин их назначение. Правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.	2	урок изучения нового материала	устный опрос	2
	9 10	Практическая работа № 2 Изучение деталей машин	2	комбинированный	практическая работа	
Тема 2.3	Содержание учебного материала					

Универсальные приводы.	11	Назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения. Универсальные приводы специального назначения. Правила эксплуатации и безопасности труда.	2	урок изучения нового материала	беседа	2
	12					
	13	Практическая работа № 3 Сборка и эксплуатация универсальных приводов.	2	урок контроля знаний	практическая работа	3
	14					
Тема 2.4 Машины для обработки овощей.	Содержание учебного материала					
	15	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.	2	урок изучения нового материала	беседа	2
	16					
	17	Практические занятия №4 Сборка и эксплуатация картофелечистки.	2	комбинированный	практическая работа	3
	18					
Тема 2.5 Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала					
	19	Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом.	2	урок изучения нового материала, экскурсия	беседа	2
	20					
	21	Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2			
	22					
	23	Практические занятия №5 Сборка и эксплуатация мясорубок, фаршемешалок, машины для измельчения сухарей.	2	комбинированный	практическая работа	3
	24					
Тема 2.6 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Содержание учебного материала					
	25	Назначение, устройство, правила эксплуатации. Правила техники безопасности.	2	урок совершенствования ЗУН	устный опрос	
	26					
	27	Практические занятия №6 Эксплуатация хлебозательных машин.	2	комбинированный	практическая работа	
	28					
	29	Контрольная работа по теме «Механическое оборудование».	2	урок контроля знаний	контрольная работа	
	30					

Раздел 3. Тепловое оборудование.

Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование.	Содержание учебного материала.					
	31 32	Плиты электрические. Общие сведения. Правила эксплуатации. Жарочные и пекарные шкафы. Правила эксплуатации.	2	урок изучения нового материала, лекция	беседа	2
	33 34	Практическая работа №7 Эксплуатация плит электрических. Эксплуатация жарочного шкафа.	2	комбинированный	практическая работа	3

Раздел 4. Холодильное оборудование.

Тема 4.1. Торговое холодильное оборудование.	Содержание учебного материала					
	35 36	Значение холодильного оборудования, холодильных агентах	2	урок изучения нового материала, лекция	беседа	2
	37 38	Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности	2	Урок обобщения и систематизации знаний	тестирование	
	39 40	Практическая работа № 8 Эксплуатация холодильных шкафов, камер, прилавков.	2	комбинированный	практическая работа	3
	41	Контрольная работа по теме «Торговое холодильное оборудование»	1	урок контроля знаний	контрольная работа	
	42	Дифференцированный зачет	1			
	Всего:		42			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется наличие учебного кабинета по профессии 13249 Кухонный рабочий учебного кулинарного цеха Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии 13249 Кухонный рабочий:

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

Оборудование учебного кулинарного цеха:

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

Реализация программы дисциплины имеет обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий дополнительной литературы

1. В.К Золин, Технологическое оборудование Академия, 2017.
2. Елхина В.Д . Механическое оборудование предприятий общественного питания 2014г.
3. Сопачева Т.А Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие; издательский центр Академия, 2010.

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 торгового-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