**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.01** **«Оборудование предприятий общественного питания»**

для профессии **13249 Кухонный рабочий**

Чернянка 2022г.



# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **Паспорт программы**   1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** 2. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** 3. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА** 4. **ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ** 5. **ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ** 6. **МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ** |

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

# **1.1. Область применения программы** Программа профессиональной учебной дисциплины П.01 «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для изучения в ОГАПОУ «Чернянский агромеханический техникум» и других профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249, «Кухонный рабочий» для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта 13249, «Кухонный рабочий», утвержденный (утвержденный Министерством труда Российской Федерации № 113н от 09.03.2022г),

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

# **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения модуля**

В ходе изучения дисциплины ставится задача формирования следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

**Личностные результаты**

ЛР 1. Осознавать себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2. Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, участвовать в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействовать и участвовать в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдать нормы правопорядка, следовать идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Быть лояльным к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрировать приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принимать традиционные ценности многонационального народа России

ЛР 6. Проявлять уважение к людям старшего поколения и быть готовым к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознавать приоритетную ценность личности человека; уважать собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявлять и демонстрировать уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Быть сопричастным к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 .Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11.Проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 .Принимать семейные ценности, быть готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрировать неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Кухонный рабочий».

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Должен знать** | **Должен уметь** |
|  | Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования | Учащийся 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 |  |

**III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**«Оборудование предприятий общественного питания»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование  темы | Количество часов | | | Уровень  усвоения |
| Всего | Теория | Практические  занятия |
| 1 | Машины и аппарат. Основные понятия,структура, классификация. | 2 | 2 |  | 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 |
| **9** | Оказание первой доврачебной помощи | 5 | 2 | 3 | 2 |
| **10** | Производственный травматизм | 5 | 5 |  | 2 |
| **11** | Организация работы по охране труда | 5 | 5 |  | 2 |
| **12** | Основные способы классификации сыпучих продуктов | 5 | 5 |  | 2 |
| **13** | Принципы просеивания. Классификация просеивателей | 5 | 5 |  | 2 |
| **14** | Оказание первой доврачебной помощи | 5 | 5 |  | 2 |
| **15** | Оказание первой доврачебной помощи | 2 | 2 |  | 2 |
| **16** | Дифференцированный зачет | 2 |  |  | 2 |
|  | **ИТОГО:** | **86** | **42** | **17** |  |

**IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

**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.

**V. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол-во часов | Виды лабораторно –  практических работ |
|  | Машины для обработки овощей и картофеля | 2 | Сборка и эксплуатация картофелечистки |
|  | Машины для обработки мяса и рыбы | 6 | Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин |
|  | Машины для нарезки хле­ба и гастрономических товаров | 2 | Эксплуатация хлеборезательной машины |
|  | Торговое холодильное оборудование | 2 | Эксплуатация шкафов, камер, прилавков. |
|  | Охрана труда на предприятиях общественного питания | 2 | Ознакомление с видами инструктажей |
|  | Оказание первой доврачебной помощи | 3 | Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током |
| Всего: | | 17 |  |

**VI. 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 |

**VII. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**7.1. ЛИТЕРАТУРА**

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного

питания» 2015 издательский центр «Академия»

* 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», 2015. - 496 с.
  2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
  3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

**7.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

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