

**Министерство образования Иркутской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ БТОТиС

\_\_\_\_\_ 2020 г.  
«    » \_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»**

**Профессия по ОК 016 – 94:    16675    Повар**

БАЙКАЛЬСК, 2020

Рассмотрено и одобрено на заседании  
цикловой комиссии  
Протокол №     от     2020г.  
Председатель ЦК  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Автор: СУВОРОВА Н.В., преподаватель, ГАПОУ БТОТиС,

Рабочая программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебно-программной документации по профессии «Повар, кондитер». Москва, 2003

Рецензенты:

- Вершинская Е.А., зам. директора по УПР ГАПОУ БТОТиС
- ОГОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации работников образования»

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «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. Обучающиеся 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, обучающиеся 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
1	Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Обучающийся 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 изготавливаются.	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	Уметь применять средства для тушения пожара

	характеристику эксплуатации и правила техники безопасности.	
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.	

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоени я
		Всего	Теория	Практи ческие 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	11	9	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	1	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5		2
	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>55</b>	<b>41</b>	<b>14</b>	

## **III. 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.

### **Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи**

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

#### IV. 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 хлебрезательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	



## V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

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

## V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ (изменения)

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

## Государственная итоговая аттестация - экзамен

## **VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

### **6.1. ЛИТЕРАТУРА**

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.

### **6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

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