

№ , название темы, общее количество часов на тему.	№ урока в теме	Тема урока, количество часов на урок	Дата	Тип/ вид урока	Уро-вень усвоения	Методическое оснащение урока	Домашнее задание	№ урока
<b>Тема 1. Технический прогресс в общественном питании.</b>	1	<b>Введение.</b> Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Введение	1
<b>Тема №2 Общие сведения о машинах-3 ч.</b>	1	<b>Общие сведения о машинах.</b> Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.		ДНЗ/ Лекция	2	Учебник Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания для нач. проф. образования	Глава 1 § 1.1 с.4	2
	2	Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах		Комбинированный.	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 1 § 1.3	3
	3	Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Аппаратура защиты и управления.		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 1 § 1.4	4
<b>Тема №3 Универсальные приводы – 4ч</b>	1	<b>Общие сведения об универсальных приводах.</b> Классификация универсальных приводов		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 2 § 2.1	5
	2	<b>Универсальные приводы общего назначения (малогабаритные).</b> Классификация универсальные приводы общего назначения (малогабаритные). Правила эксплуатации и техники безопасности.		ДНЗ/ Лекция	2	Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания для нач. проф. образования.	Глава 2 § 2.2	6

	3	<b>Универсальные приводы общего назначения (специального) назначения.</b> Классификация универсальных приводов общего назначения (специального) назначения. Правила эксплуатации и техники безопасности.		Комбинированный	2	Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания для нач. проф. образования.	Глава 2§ 2.2	7
	4	<b>Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.</b> Классификация сменных механизмов универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Правила эксплуатации и техники безопасности		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 2§ 2.3	8
<b>Тема № 4 Машины для обработки овощей и картофеля - 11 ч</b>	1	<b>Способы очистки картофеля.</b> Щелочной. Паровой. Комбинированный. Термический или тепловой. Механический.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 5§ 5.1	9
	2	<b>Машины для обработки овощей.</b> Классификация машин для обработки овощей.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 5§ 5.2	10
	3	Устройство, техническая характеристика машин для обработки овощей.		Комбинированный	2	Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания для нач. проф. образования.	Глава 5§ 5.2	11
	4	Правила эксплуатации и техники безопасности машин для обработки овощей.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 5§ 5.3	12
	5	<b>Практическая работа по теме:</b> «Сборка и эксплуатации картофелеочистительных машин».		П/р	1	Инструкция, Плакат Журнал по ТБ	Оформить работу	13
	6	<b>Протира – резальные машины.</b> Классификация машин для обработки картофеля.		ДНЗ/Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 6§ 6.3	14
	7	Устройство, техническая характеристика протира – резальных машин.		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 6§ 6.3	15
	8	Правила эксплуатации и техники безопасности с протира – резательными машинами		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 6§ 6.3	16

	9	<b>Практическая работа по теме:</b> «Сборка и эксплуатация овощерезательных машин»		П/р	2	Инструкция, Оборудование. Журнал по ТБ	Оформить отчет	17
	10	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов. Классификация механизма для перемешивания салатов и винегретов.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 8 § 8.1	18
	11	Правила эксплуатации и техники безопасности машин для перемешивания салатов и винегретов		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 8 § 8.2	19
<b>Тема № 5</b> <b>Машины для обработки мяса и рыбы - 16 ч</b>	1	Характеристика машин, их классификация.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7 § 7.3	20
	2	<b>Мясорубки с индивидуальным приводом.</b> Классификация. Устройство, техническая характеристика.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7 § 7.3	21
	3	<b>Мясорубки с универсальным приводом.</b> Классификация. Устройство техническая характеристика		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7 § 7.3	22
	4	Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с мясорубками		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7 § 7.3	23
	5	<b>Практическая работа по теме:</b> «Сборка мясорубки, характеристики неисправностей»		П/р	3	Инструкции. Оборудование. Журнал по ТБ	Составить отчет	24
	6	<b>Практическая работа по теме:</b> «Сборка мясорубки, характеристики неисправностей».		П/р	4	Инструкция. Оборудование Журнал по ТБ	Составить отчет	25
	7	<b>Фаршемешалки.</b> Классификация. Устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7 § 8.3	26
	8	Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами для перемешивания фарша		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7 § 8.3	27
	9	<b>Практическая работа по теме:</b> «Неисправностей в работе фаршемешалок»		П/р	5	Инструкции, Журнал по ТБ	Оформить работу	28
	10	<b>Машины для рыхления мяса.</b> Классификация. Устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса.		ДНЗ/Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	с.144-145	29
	11	Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машиной для рыхления мяса.		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	с. 145 -152	30
	12	<b>Практическая работа по теме:</b>		П/р	6	Инструкции. Оборудование	Составить	31

		«Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин»				Журнал по ТБ	отчет	
	13	<b>Практическая работа по теме:</b> «Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин»		П/р	7	Инструкция. Плакат Журнал по ТБ	Оформить работу	32
	14	Машины для измельчения сухарей. Классификация. Устройство, техническая характеристика.		ДНЗ /Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 6 § 6.2	33
	15	Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами для измельчения сухарей		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 6 § 6.2	34
	16	<b>Практическая работа по теме:</b> «Техника безопасности и безопасность труда при работе с различными машинами»		П/Р	8	Плакат. Журнал по ТБ	Составить отчет	35
<b>Тема №6</b> <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров – 5 ч</b>	1	<b>Машины для нарезки хлеба.</b> Классификация. Устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба. Правила техники безопасности при эксплуатации.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Глава 7§ 7.4	36
	2	<b>Практическая работа по теме:</b> «Машины для нарезки хлеба»		П/р		Инструкция. Плакат Журнал по ТБ	Оформить работу	37
	3	<b>Машины для нарезки гастрономических товаров.</b> Классификация. Устройство, правила эксплуатации машин для нарезки гастрономических товаров. Правила техники безопасности при эксплуатации.		ДНЗ/ Лекция	2	Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания для нач. проф. образования.	с. 166 -173	38
	4	<b>Практическая работа по теме:</b> «Возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических товаров»		П/р		Инструкция. Плакат Журнал по ТБ	Составить отчет	39
	5	<b>Контрольная работа по теме:</b> «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности»		К/р		Тестовые задания	-----	40
<b>Тема № 7</b> <b>Холодильное оборудование- 5ч</b>	1	<b>Общие сведения о холодильном оборудовании.</b> Способы охлаждения. Холодильные машины. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	с. 181-193	41
	2	<b>Холодильное оборудование.</b> Виды холодильных шкафов. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	с. 194-196	42

		неисправности и способы их устранения.						
	3	Виды холодильных камер. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	с.197-198	43
	4	Виды холодильных прилавков-витрин. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения.		Комбинированный	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	с 198-201	44
	5	<b>Практическая работа по теме: «Характеристика холодильного оборудования»</b>		П/р		Инструкция. Плакат Журнал по ТБ	Составить отчет	45
<b>Тема № 8. Охрана труда и техника безопасности -5ч</b>	1	Законодательство по охране труда и техника безопасности.		ДНЗ/ Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Конспект	46
	2	<b>Охрана труда.</b> Организация работы по охране труда.		Комб.	2	Плакат Инструкция. Журнал по Т/Б	Конспект	47
	3	<b>Производственный травматизм.</b> Первая помощь при несчастных случаях на производстве.		Комб.	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Конспект	48
	4	<b>Техника безопасности на производстве.</b> Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность		Урок обобщ.	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Конспект	49
	5	Охрана труда для повара.		Комбинированный.	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Конспект	50
<b>Тема № 9. Оказание первой доврачебной помощи -5ч</b>	1	Безопасные условия труда, производственный травматизм. Первая доврачебная помощь.		ДНЗ /Лекция	2	Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Прочитать конспект	51
	2	<b>Практическая работа по теме: «Оказание первой помощи при травмах и порезах»</b>		Урок – практикум		Инструкция. Журнал по Т/б Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Оформить работу	52
	3	<b>Практические занятия по теме: «Оказание первой доврачебной помощи при ожогах»</b>		Урок – практикум		Инструкция. Журнал по ТБ Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Оформить работу	53

	4	<b>Практическая работа по теме:</b> «Оказание первой доврачебной помощи при поражении электрическим током»		Урок - практикум		Инструкция. Журнал по ТБ Мультимедийное оборудование, презентация по теме.	Оформить работу	54
	5	<b>Контрольная работа по теме</b> «Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники»		К/р		Тестовые задания	_____	55
Итого: 55 (41 +14ч)								

«Рекомендовано заседанием ЦК»	«Согласовано»
Председатель методической комиссии ГАПОУ БТОТиС	Зам. директора по ОД (УПР) ГАПОУ БТОТиС
_____	_____
Протокол заседания ЦК № _____	« _____ » _____ 20__ г.
От « _____ » _____ 20__ г.	

**Перспективно – тематическое планирование  
по предмету «Оборудование общественного питания»  
для работы в группе № 2, по профессии Повар**

Преподаватель: Суворова Н.В.

Байкальск - 2018 г.

