**Адаптированная программа учебной дисциплины**

**ОП02**

**Оборудование предприятий общественного питания**

в профессии: 16675 Повар

*(ОВЗ)*

Форма обучения - очная

Срок обучения -1 год 10 месяцев

2020 г.

Адаптированная программа Оборудование предприятий общественного питания профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. N 610н и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

**Организация-разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** Суворова Н.В*., преподаватель ГАПОУ БТОТиС*

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол № 1 «31» августа 2020 г.

**1. Пояснительная записка**

* 1. **Область применения программы**

Адаптированная 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.

**1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

**1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 часов,

в том числе:

-теоретические занятия - 41 час;

- практические занятия – 14 часов.

1. **Тематический план**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **55** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **55** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 39 |
| практические занятия | 14 |
| контрольные работы | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме **экзамена** | |

**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**  **Оборудование предприятий общественного питания** |  | | | | | **55** |  |
| **Тема 1.**  Технический прогресс в общественном питании  **- 1 час** | **Содержание учебного материала** | | | | | **1** |  |
| **1** | | | | **Введение.** Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции. |  | *1* |
| **Тема 2.**  Общие сведения о машинах  **- 3 часа** | **Содержание учебного материала** | | | | | **3** |  |
| 1 | | | **Общие сведения о машинах.** Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. | | 1 | 1 |
| 2. | | | Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. | | 1 | 1 |
| 3. | | | **Техническая документация.** Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Аппаратура защиты и управления. | | 1 | 1 |
| **Тема3.**  Универсальные приводы  **- 4 часа** | **Содержание учебного материала** | | | | | **4** |  |
| 1. | | | **Общие сведения об универсальных приводах**. Классификация универсальных приводов | | 1 | 1 |
| 2. | | | **Универсальные приводы общего назначения (малогабаритные).** Классификация универсальные приводы общего назначения (малогабаритные**).**  Правила эксплуатации и техники безопасности. | | 1 | 1 |
| 3. | | | **Универсальные приводы общего назначения (специального) назначения.** Классификация универсальных приводов общего назначения (специального) назначения. Правила эксплуатации и техники безопасности. | | 1 | 1 |
| 4. | | | **Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.** Классификация сменных механизмов универсальных, специализированных и малогабаритных приводов. Правила эксплуатации и техники безопасности. | | 1 | 1 |
| **Тема 4.**  Машины для обработки овощей и картофеля  **- 11 часов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **9** |  |
| 1. | | | **Способы очистки картофеля.** Щелочной. Паровой. Комбинированный. Термический или тепловой. Механический. | | 1 | 1 |
| 2. | | | **Машины для обработки овощей.** Классификация машин для обработки овощей. | | 1 | 1 |
| 3. | | | Устройство, техническая характеристика машин для обработки овощей. | | 1 | 1 |
| 4. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности машин для обработки овощей. | | 1 | 1 |
| 5 | | | **Протиро – резальные машины.** Классификация машин для обработки картофеля. | | 1 | 1 |
| 6. | | | Устройство, техническая характеристика протиро – резальных машин | | 1 | 1 |
| 7. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности с протиро – резальными машинами. | | 1 | 1 |
| 8. | | | **Механизмы для перемешивания салатов и винегретов**. Классификация механизмадля перемешивания салатов и винегретов. | | 1 | 1 |
| 9. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности машин для перемешивания салатов и винегретов. | | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | | | | **2** |  |
| 1 | | Составить таблицу сборка и эксплуатация картофелеочистительных машин. | | | 1 |
| 2 | | Сборка и эксплуатация овощерезательных машин | | | 1 |
| **Тема 5.**  Машины для обработки мяса и рыбы  **- 16 часов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **10** |  |
| 1. | | | Характеристика машин, их классификация. | | 1 | 1 |
| 2. | | | **Мясорубки с индивидуальным при­водом.** Классификация. Устройство, техническая характеристика. | | 1 | 1 |
| 3. | | | **Мясорубки с универсальным приводом**. Классификация. Устройство техническая характеристика | | 1 | 1 |
| 4. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с мясорубками | | 1 | 1 |
| 5. | | | Фаршемешалки.Классификация. Устройство, техническая характеристика машин для рыхления мяса. | | 1 | 1 |
| 6. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами для перемешивания фарша | | 1 | 1 |
| 7 | | | **Мясорыхлители**. Классификация. Устройство техническая характеристика | | 1 | 1 |
| 8. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с мясорыхлителем. | | 1 | 1 |
| 9. | | | **Машины для измельчения сухарей.** Классификация. Устройство, техническая характеристика. | | 1 | 1 |
| 10. | | | Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами для измельчения сухарей | | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | | | | | **6** |  |
| 1. | | | Сборка мясорубки, характеристики неисправностей | | 2 |
| 2 | | | Неисправностей в работе фаршемешалок | | 1 |
| 3 | | | Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин**»** | | 2 |
|  | 4 | | | Техника безопасности и безопасность труда при работе с различными машинами | | 1 |
| **Тема 6.**  Машины для нарезки хлеба и гастрономических  товаров  **- 5 часов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **2** |
| **1.** | | | **Машины для нарезки хлеба.** Классификация. Устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба. Правила техники безопасности при эксплуатации. | | 1 | 1 |
| **2.** | | | **Машины для нарезки гастрономических товаров.** Классификация. Устройство, правила эксплуатации машин для нарезки гастрономических товаров. Правила техники безопасности при эксплуатации. | | 1 | 1 |
| **Практические занятия** | | | | | **2** |  |
| 1. | | | **Машины для нарезки хлеба.** Классификация. Устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба. Правила техники безопасности при эксплуатации. | | 1 |
| 2 | | | Составить таблицу возможных неисправностей машины для нарезки гастрономических товаров. | | 1 |
| **Контрольная работа** «Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности» | | | | | **1** |
| **Тема 7.**  Холодильное оборудование  **- 5 часов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **4** |
| 1. | | | **Общие сведения о холодильном оборудовании.** Способы охлаждения. Холодильные машины. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. | | 1 | *1* |
| 2. | | | **Холодильное оборудование.** Виды холодильных шкафов. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. | | 1 | *1* |
| 3. | | | Виды холодильных камер. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. | | 1 | *1* |
| 4. | | | Виды холодильных прилавков-витрин. Классификация и устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, возможные неисправности и способы их устранения. | | 1 | *1* |
| **Практические занятия** | | | | | **1** |  |
| 1. | | | Заполнение таблицы «Эксплуатация шкафов, камер, прилавков» | | 1 |
| **Тема 8.**  Охрана труда и техника безопасности  **- 5 часов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **5** |
| 1. | | | Законодательство по охране труда и техника безопасности. | | 1 | *1* |
| 2. | | | Охрана труда.Организация работы по охране труда. | | 1 | *1* |
| 3. | | | Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. | | 1 | *1* |
| 4. | | | **Техника безопасности на производстве.** Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность | | 1 | *1* |
| 5. | | | Охрана труда для повара. | | 1 | *1* |
| **Тема 9.**  Оказание первой доврачебной помощи  **- 5 часов** | **Содержание учебного материала** | | | | | **1** |  |
| 1. | | | Безопасные условия труда, производ­ственный травматизм. Первая доврачебная помощь. | | 1 | *1* |
| **Практические занятия** | | | | | **3** |  |
| 1. | Оказание первой помощи при травмах и порезах. | | | | 1 |
| 2 | Оказание первой доврачебной помощи при ожогах. | | | | 1 |
| 3. | Оказание первой доврачебной помощи при поражении электрическим током. | | | | 1 |
| **Контрольная работа** «Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности» | | | | | **1** |
| **Экзамен** | | | | | |  |
| **ВСЕГО 55** (39 +14 практических работ+ 2 контрольных) | | | | | | **55** |  |

**4. Методическое обеспечение**

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.