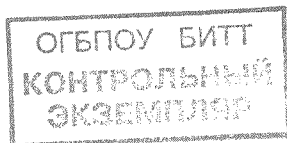


4-30  
Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Барышский индустриально – технологический техникум»



**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03. ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для подготовки рабочих по профессии

16675 Повар

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

**Курс: 1**

**г. Барыш**

**2020**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03. Оборудование и охрана труда

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

Программа учебной дисциплины может быть использована для освоения:

- основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по профессии ОК016-94 16675 Повар;

- и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Содержание данной дисциплины будет влиять на формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК1 Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов

ПК 2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы

ПК 3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 4 Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров

ПК 5 Готовить и оформлять простые супы и соусы

ПК 6 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 7 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий

ПК 8 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы

ПК 9 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы

ПК 10 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК 11 Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

ПК 12 Готовить горячие и холодные напитки

ПК 13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки

ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы

ОК4. Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5. Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- использовать противопожарную технику;
- подбирать необходимое технологическое оборудование для организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно - правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- техническое оснащение рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Всего учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:  
теоретической нагрузки обучающегося 54 часа;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество во часов</b>
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
<b>Детали машин. Общие сведения о механическом оборудовании.</b>	Общие сведения о деталях машин. Классификации деталей машин. Типы и детали соединений. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов, способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.	1
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
<b>Машины для обработки овощей</b>	Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	3
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
<b>Машины для обработки мяса и рыбы</b>	Машина для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков: устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	3
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
<b>Машины кондитерского цеха</b>	Классификация машин кондитерского цеха. Просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности. Машины для взбивания кондитерских смесей. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности.	2
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
<b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	7

Тема 1.6. Посудомоечные машины	<b>Содержание</b>	Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим	2
	<b>Содержание</b>	Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индикации товарных весов. Метрологические эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.	2
Тема 1.7. Весоизмерительное оборудование	<b>Содержание</b>	Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индикации товарных весов. Метрологические эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.	2
Раздел 2. Тепловое оборудование	<b>Содержание</b>	Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация устройства для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройства, достоинства и недостатки. Область использования.	3
Тема 2.1. Основы теплотехники, теплогенерирующие устройства	<b>Содержание</b>	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Опасные факторы при эксплуатации Назначение основных частей тепловых аппаратов. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	2
Тема 2.2. Классификация и характеристика теплового оборудования	<b>Содержание</b>	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Опасные факторы при эксплуатации Назначение основных частей тепловых аппаратов. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	2
Тема 2.3. Варочное оборудование	<b>Содержание</b>	Виды назначения варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Аппараты для порционного приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.	17
Тема 2.4. Жарочно-пекарное оборудование	<b>Содержание</b>	Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности. Аппараты для сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, устройство, принцип действия основных типов жарочно-пекарного оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности.	2

<p><b>Тема 2.5. Многофункциональное тепловое оборудование</b></p>	<p><b>Содержание</b> Микроволновые печи. Многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы и техники безопасности. Пароконвектоматы: назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	2
<p><b>Тема 2.6. Универсальное и водогрейное оборудование</b></p>	<p><b>Содержание</b> Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правил эксплуатации(особенности ухода за жарочной поверхностью плит).</p>	1
<p><b>Тема 2.7. Оборудование для задачи пищи</b></p>	<p><b>Содержание</b> Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	
<p><b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b></p>		1
<p><b>Тема 3.1. Основы холодильной техники</b></p>	<p><b>Содержание</b> Холодильное оборудование: назначение. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов.</p>	1
<p><b>Тема 3.2. Холодильные машины</b></p>	<p><b>Содержание</b> Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы холодильной компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладагента, температуре кипения хладагента, способу охлаждения, степени автоматизации.</p>	2
<p><b>Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование</b></p>	<p><b>Содержание</b> Классификация холодильного оборудования по назначению, температуре режима, степени герметичности холодильного агрегата, расположении холодильного агрегата или машины. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, оборудование для охлаждения жидкостей, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	
<p><b>Раздел 4. Охрана труда</b></p>		



<p align="center"><b>Тема 4.1.</b> <b>Нормативно-правовая база охраны труда</b></p>	<p><b>Содержание</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ.</p>	1
<p align="center"><b>Тема 4.2.</b> <b>Обеспечение охраны труда на предприятиях общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание</b> Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению правил по охране труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p>	2
<p align="center"><b>Тема 4.3.</b> <b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b></p>	<p><b>Содержание</b> Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.</p>	2
<p align="center"><b>Тема 4.4.</b> <b>Электробезопасность</b></p>	<p><b>Содержание</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p>	40
<p><b>Всего</b></p>		<b>40</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, лаборатории Технология приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, экран настенный;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект схем, рисунков и таблиц, сборник нормативных и законодательных документов, выполненных в Microsoft Word.

Оборудование кабинета и лаборатории технологии приготовления пищи:

- весы электронные.
- электромясорубка;
- блендер;
- посудомоечная машина;
- весы настольные циферблатные;
- шкаф пекарский электрический;
- микроволновая печь;
- электрическая плита,
- электрокипятильник;
- холодильник;
- эл.миксер.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанов, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М, 2014. – 272 с.: ил. – (ПРОФИль).
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - М.: КНОРУС, 2013. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Изд. 12-е испр. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

##### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с. [8] с. цв. ил.
3. Журналы: «Питание и общество», «Ресторатор».
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд. перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования. Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина. – 3-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 6-е изд. перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.- 432с.

##### **ЭЛЕКТРОННЫЕ ИСТОЧНИКИ**

1. <http://www.thechief.ru/> журнал «Шеф»
2. <http://avtomatizacia.shtrih-m.ru/> автоматизация работы в общественном питании
3. <http://mirrestorana.info/club>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
-определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-соблюдать правила охраны труда	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-использовать противопожарную технику	Оценка результативности выполнения практических заданий,
-подбирать необходимое технологическое оборудование для организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания	Оценка результативности выполнения практических заданий,
<b>Знания:</b>	
- классификации оборудования, характеристики его отдельных групп, назначения, принципа действия, особенностей устройства, критериев выбора, правил безопасной эксплуатации	Письменный прос и тестирование Оценка результата выполнения практических заданий,
-основ нормативно-правового регулирования охраны труда, особенностей обеспечения безопасности условий труда в организациях питания	Тестирование Оценка результата выполнения практических заданий,
-технического оснащения рабочего места в соответствии с видами изготавливаемой продукции общественного питания.	Оценка ответов при опросе и тестировании, выполнения практических заданий,
<b>Результат освоения профессиональных компетенций</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК1.- ПК16	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций и задач