

*Рабочая программа производственного обучения  
по учебной дисциплине  
«Оборудование»  
для лиц с ОВЗ  
Профессия 16675 Повар*

р.п. Чунский  
2022 г.

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

Цель изучения курса - подготовка рабочих, 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 и 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
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 характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Уметь применять средства для тушения пожара
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 усвоения
		Всего	Теория	Практиче- ские занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	2	2		1
2	Общие сведения о машинах	2	2		2
3	Универсальные приводы	2	2		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	2	2		2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	6	4	2	2
6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	6	4	2	2
7	Торговое холодильное оборудование	6	4	2	2
8	Охрана труда и техника безопасности	2	2		2
9	Оказание первой доврачебной помощи	2	2		2
	Итого:	30	24	6	

### **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 мяса и рыбы	2	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
2	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлеборезательной машины
3	Торговое холодильное оборудование	2	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
Всего:		6	

#### V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п\п	Тематика	Срок проведения (2 полугодие)
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности	Март
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности	Май

## **VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

### **6.1. ЛИТЕРАТУРА**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В.П. технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

### **6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

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