

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**«Рассмотрена и принята»**

на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от  
\_05.06.2024 г.

**«Согласована»**

Зам. директора по УР



Сергиенко Н.И.

**«Утверждаю»**

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 /Бабкина Н.Н./  
Приказ № 12/1 от 05.07.2024г



**Рабочая программа учебного  
предмета «Оборудование предприятий общественного  
питания»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

<b>Учитель</b>	Горбунова Оксана Викторовна, I кв. категория
<b>Класс</b>	11 проф.
<b>Всего часов в год</b>	34
<b>Всего часов в неделю</b>	1
<b>Срок реализации</b>	1 год

пгт. Теткино, 2024 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
  - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
  - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
  - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
  - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
  - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
  - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
  - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

**1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения:** Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

### 1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения предмета обучающийся **должен уметь:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**  
максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА**

### **«Оборудование предприятий общественного питания»**

#### **2.1. Объем предмета и виды учебной работы**

**11 класс**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	4

#### **2.2. Календарно- тематическое планирование предмета** **«Оборудование предприятий общественного питания»**

**11 класс**

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2			
<b>Раздел 1.</b> <b>Тема 1.1</b> Повторение пройденного материала за 10 кл.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>5</b>		
	1. Повторение. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.	1		
	2. Повторение. Посуда, используемая в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ней. Весоизмерительные приборы.	1		
	3. Повторение .Машины для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы.	1		
	4. Повторение. Организация работы овощного цеха, рыбного, мясо – рыбного цехов.	1		
<b>Раздел 2.</b> <b>Тема 2.1</b> Механическое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>		
	6. Устройство и эксплуатация машин для обработки овощей.	1		
<b>Тема 2.2.</b> Тепловое	7. Устройство и эксплуатация машин обработки мяса и рыбы.	1		
	8. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация по технологическому назначению,	1		

оборудование	источнику тепла и способам его передачи.			
	9. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации теплового оборудования.	1		
	10. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	1		
	11. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	1		
	12. Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки.	1		
	<b>13.Контрольная работа за 1 полугодие.</b>	<b>1</b>		
	14. Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	1		
	15. Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы.	1		
	16. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с водогрейным оборудованием.	1		
	17. Изучение устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации несекционных электрических плит.	1		
	18. Устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда аппаратов для жарки и выпечки.	1		
	19. Организация работы супового отделения горячего цеха: подбор оборудования, инвентаря, инструментов.	1		
	20. Организация работы супового отделения горячего цеха: требования к рациональному размещению на рабочем месте оборудования,	1		

	инвентаря. Организация труда в цехе.			
	21. Организация работы супового отделения горячего цеха: организация труда в цехе.	1		
<b>Тема 2.3</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	22. Общие сведения о холодильном оборудовании, назначение, устройство, принцип работы.	1		
	23. Способы охлаждения. Безопасные условия труда на холодильном оборудовании..	1		
	24. Устройства, принцип работы, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования (Холодильные шкафы)	1		
	25. Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильных прилавков, витрин.	1		
<b>Тема 2.4</b> Оборудование для раздачи пищи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>		
	26. Классификация оборудования, мармиты, безопасные условия труда.	1		
	27. Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	1		
<b>Раздел 3.</b> <b>Тема 3.1.</b> Закрепление изученного материала	28. Практическое занятие. Пищеварочные котлы: принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда.	1		
	29. Практическое занятие. правил безопасной эксплуатации несекционных электрических плит.	1		
	30. Практическое занятие. Способы охлаждения. Безопасные условия труда на холодильном оборудовании.	1		
	<b>31. Итоговая контрольная работа.</b>	1		
	32. Практическое занятие. Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации холодильных прилавков, витрин.	1		
	33. Закрепление изученного материала.	1		

	Тепловое оборудование.			
	34. Закрепление изученного материала. Холодильное оборудование.	1		
<b>Всего</b>		<b>34</b>		

### **2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Оборудование предприятий общественного питания»**

Понятие об электрических устройствах для выключения и включения электрического оборудования. Основные типы электроприводов. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирочных машинах. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктажи по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Оборудование предприятий общественного питания»**

### **3.1. Материально – техническое обеспечение**

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

#### **Перечень оборудования и его количество**

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроремкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

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

В целях систематизации учебного материала по изучаемой дисциплине имеются следующие **основные источники** информации:

• Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

В целях расширения и более углубленного рассмотрения отдельных аспектов теоретических знаний по изучаемой дисциплине рекомендованы следующие **дополнительные источники** информации:

Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Учеб. пособие для нач. проф. образования: справочник. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.

• Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.

Ресторанные ведомости: ежемесячное информационно – аналитическое издание для профессионалов общественного питания.

• Интернет – ресурсы: [www.trapeza.ru](http://www.trapeza.ru).

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Контроль и оценка** результатов освоения предмета осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b>	
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	оценка выполнения практических работ оценка выполнения тестовых заданий
<b>Знания</b>	
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Оценка устных ответов обучающихся