

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»

Учитель	Горбунова Оксана Викторовна, I кв. категория
Класс	11 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1
Срок реализации	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			
Раздел 1. Тема 1.1 Повторение пройденного материала за 10 кл.	Содержание учебного материала			
	Теоретические занятия	5		
	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		
Раздел 2. Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16		
	6. Устройство и эксплуатация машин для обработки овощей.	1		
Тема 2.2. 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		
	13.Контрольная работа за 1 полугодие.	1		
	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		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	4		
	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		
Тема 2.4 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	9		
	26. Классификация оборудования, мармиты, безопасные условия труда.	1		
	27. Устройства, принципа работы, правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	1		
Раздел 3. Тема 3.1. 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		
	31. Итоговая контрольная работа.	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		
Всего		34		

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.

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.

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<i>Умения</i>	
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
<i>Знания</i>	
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