

ПРИЛОЖЕНИЕ _____
к рабочей программе
профессионального обучения
по профессии 16675 Повар

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФКП ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №302)**

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____
« _____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФКП
образовательного учреждения №302
_____ Абумов Ф.М.
« _____ » _____ 20__ г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Усть-Абакан

2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания

Организация-разработчик: федеральное казенное профессиональное образовательное учреждение №302 Федеральной службы исполнения наказаний

Авторы:

Отегова Оксана Геннадьевна, преподаватель федерального казенного профессионального образовательного учреждения №302 Федеральной службы исполнения наказаний

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина Оборудование предприятий общественного питания входит в общепрофессиональный цикл образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

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

Цель: формирование теоретических знаний об оборудовании предприятий общественного питания для профессиональной деятельности повара

Задачи: изучить назначение, правила использования технологического оборудования, весоизмерительных приборов;

научить читать технические характеристики и паспорта на оборудование ПОП

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

работать с оборудованием предприятий общественного питания, соблюдая правила эксплуатации и техники безопасности, читать техническую характеристику и паспорт на данную машину

знать:

классификацию машин ПОП и их основных частей, виды передач аппаратов включения, защиты контроля, умение определять вид машины, чтение технической документации;

технологической схемы обработки овощей, способов очистки картофеля, назначение и устройство картофелеочистительной, овощерезательной, протирорезательной машинах;

основные узлы мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочной машины, машин для рыхления мяса и очистки рыбы, их отличие, неисправности и способы устранения;

назначение и виды тепловой обработки, понятие теплообмена, виды топлива и его классификацию, характеристику процесса; классификацию и устройство электрических, газовых, пароварочных котлов, их сходство и отличие, буквенно-цифровую индексацию, технические характеристики;

технологическую сущность процессов выпечки и жарки, продуктов и оборудования, применяемого для жарки и выпечки – сковороды, фритюрницы, высокочастотные шкафы, шкафы для выпечки, требования к этому оборудованию;

универсальное тепловое оборудования с непосредственным обогревом, их сходство и отличие, использование; основные узлы плит электрических и газовых; правила эксплуатации этих плит

назначение оборудования для раздачи пищи, их конструкцию и виды мармитов и стоек раздаточных; требований, предъявляемых к ним и правил эксплуатации; назначение линий самообслуживания;

понятия холод, охлаждение, отличие плавления, кипения, сублимации друг от друга, способов охлаждения, основных узлов холодильных машин и их назначение, виды торгово-холодильного оборудования, основные узлы хладогенераторов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>10</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>10</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	<i>1</i>
<i>Итоговая аттестация в форме: Дифференцированный зачет</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (наименование дидактических единиц)		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Общие сведения об оборудовании				
Тема 1.1. Общие сведения о машинах	Содержание:		9	1
	1.	Классификация машин, основные части и детали машин Требования к материалам, используемым для изготовления машин.		
	2.	Оборудование для обработки овощей		
	3.	Оборудование для обработки мяса и рыбы		
	4.	Пищеварительные котлы (электрические пищеварочные котлы)		
	5.	Пароварочные пищеварочные котлы		
	6.	Варочно-жарочное оборудование		
	7.	Аппараты для жарки и выпечки		
	8.	Оборудование для раздачи пищи		
	9.	Холодильное оборудование		
		Контрольная работа по теме «Варочно-жарочное оборудование»	1	2
	Всего:		10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения и дидактический материал:

-раздаточный материал (карточки –задания по теме: «Классификация машин, основные части и детали машин»; тестовые задания по теме «Общие сведения о машинах»)

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование ПОП- М: «Академия», 2014г.

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование ПОП и торговли - М: «Академия»,2014
2. Ботов М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», иллюстрационное пособие М: «Академия»,2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения занятий. Формы и методы текущего и итогового контроля по учебной дисциплине самостоятельно выбираются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. Для текущего контроля преподавателем разрабатываются контрольно-измерительные материалы. Контрольно-измерительные материалы, предназначены для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы №1,»2).

Итоговый контроль проводится преподавателем в форме дифференцированного зачета по результатам письменного тестирования.

Таблица №1

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 1 «Общие сведения о машинах»	Знание классификации машин ПОП и их основных частей, виды передач аппаратов включения, защиты контроля,	Определение назначения машины и основных узлов, ее виды передачи; определение и нахождение аппаратов включения, выключения, защиты, контроля	Индивидуальный опрос с комментированием и дополнением ответов. Работа со схемами
№ 2 «Машины для обработки овощей»	Знание технологической схемы обработки овощей, способов очистки картофеля, назначение и устройство картофелеочистительной, овощерезательной, протирорезательной машинах.	Определение назначения и выделение основных узлов машины для обработки овощей	Индивидуальный опрос с параллельным контролем нескольких обучающихся,
№ 3 «Машины для обработки мяса и рыбы»	Знание основных узлов мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочной машины, машин для рыхления мяса и очистки рыбы, их отличие, неисправности и способы	Определение назначения согласно паспорта, выделение основных узлов машин для обработки мяса и рыбы	коллективный разбор качества ответов

№ 4 «Общие сведения о тепловом оборудовании»	устранения. Знание назначения и видов тепловой обработки, понятие теплообмена, виды топлива и его классификацию, характеристику процесса горения и умение выбирать наиболее экономический вид топлива и соответствующего теплового аппарата для приготовления пищи	Определение по основным признакам вида тепловой обработки и формулирование общих сведений о тепловом оборудовании	Индивидуальный опрос в форме беседы. Работа со схемами
№ 5 «Пищеварочные котлы»	Знание классификации и устройство электрических, газовых, пароварочных котлов, их сходство и отличие, буквенно-цифровую индексацию. Технические характеристики.	Определение пищеварочных котлов и формулирование основных правил техники безопасности согласно конструкции	Тестирование. Индивидуальный опрос.
№ 6 «Аппараты для жарки и выпечки»	Знание технологической сущности процессов выпечки и жарки, продуктов и оборудования, применяемого для жарки и выпечки – сковороды, фритюрницы, высокочастотные шкафы, шкафы для выпечки, требования к этому оборудованию.	Определение аппаратов для жарки и выпечки, обоснование их назначения согласно конструкции и требований, предъявляемых к рабочим поверхностям	Работа со схемами. Фронтальный опрос
№ 7 «Варочно-жарочное оборудование»	Знание универсального теплового оборудования с непосредственным обогревом, их сходство и отличие, использование. Основные узлы плит электрических и газовых. Правила эксплуатации этих плит	Определение варочно-жарочного оборудования, преимущества и недостатки электрических плит перед газовыми	опрос (тестирование). Индивидуальный опрос с параллельным контролем. Работа со схемами
№ 9 «Оборудование для раздачи пищи»	Знание назначения оборудования для раздачи пищи, их конструкцию и виды мармитов и стоек раздаточных. Требований, предъявляемых к ним и правил эксплуатации. Назначение линий	Определение оборудования для	опрос (тестирование). Индивидуальный опрос с параллельным контролем. Работа со схемами

№ 10 «Холодильное оборудование»	самообслуживания.	раздачи пищи, их правил эксплуатации и техника безопасности главных различий мармитов разных марок	Индивидуальный опрос. Работа со схемами
	Знание понятия холод, охлаждение, отличие плавления, кипения, сублимации друг от друга, способов охлаждения, основных узлов холодильных машин и их назначение, виды торгово-холодильного оборудования, основные узлы хладогенераторов.	Определение назначения правил эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования	Индивидуальный опрос с комментарием и дополнением
	Умение работать с оборудованием предприятий общественного питания, соблюдая правила эксплуатации и техники безопасности, читать техническую характеристику и паспорт на данную машину		Индивидуальный опрос

Таблица №2

Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Знание классификации машин ПОП и их основных частей, виды передач	Определение назначения машины и основных узлов, ее виды	опрос	Классификация машин, основные части и детали машин. Требования к материалам,	1

аппаратов включения, защиты контроля, Знание технологической схемы обработки овощей, способов очистки картофеля, назначение и устройство картофелеочистительной, овощерезательной, протирорезательной машинах. Знание основных узлов мясорубки, фаршемешалки, котлетоформовочной машины, машин для рыхления мяса и очистки рыбы, их отличие, неисправности и способы устранения. Знание назначения и видов тепловой обработки, понятие теплообмена, виды топлива и его классификацию, характеристику процесса горения и умение выбирать наиболее экономический вид топлива и соответствующего	передачи; определение и нахождение аппаратов включения, выключения, защиты, контроля Определение назначения и выделение основных узлов машины для обработки овощей Определение назначения согласно паспорта, выделение основных узлов машин для обработки мяса и рыбы Определение по основным признакам вида тепловой обработки и формулирование общих сведений о тепловом оборудовании Определение согласно классификации шин пищеварочных котлов и формулирование основных	Опрос Опрос Опрос Опрос	используемым для изготовления машин. Понятие о передачах и электродвигателях. Аппараты включения, контроля, защиты. Техническая документация и правила техники безопасности при эксплуатации машин Способы очистки картофеля. Машины для очистки картофеля и овощей. Овощерезательные машины. Протирорезательные машины. Понятие о поточных линиях по переработке овощей Мясорубки. Фаршемешалки. Котлетоформовочные машины. Машины для рыхления мяса. Рыбоочиститель. Понятие о теплообмене. Тепло и его состав. Понятие о процессе горения. Классификация теплового оборудования Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы.	1 1 1
---	---	---	---	----------------------------

теплового аппарата для приготовления пищи Знание классификации и устройство электрических, газовых, пароварочных котлов, их сходство и отличие, буквенно-цифровую индексацию. Технические характеристики. Знание технологической сущности процессов выпечки и жарки, продуктов и оборудования, применяемого для жарки и выпечки – сковороды, фритюрницы, высокочастотные шкафы, шкафы для выпечки, требования к этому оборудованию. Знание универсального теплового оборудования с непосредственным обогревом, их сходство и отличие, использование. Основные узлы плит электрических и газовых. Правила эксплуатации этих плит Знание назначения оборудования для раздачи пищи, их конструкцию и виды	правил техники безопасности согласно конструкции Определение аппаратов для жарки и выпечки, обоснование их назначения согласно конструкции и требований, предъявляемых к рабочим поверхностям Определение варочно-жарочного оборудования, преимущества и недостатки электрических плит перед газовыми Определение оборудования для раздачи пищи, их правил эксплуатации и техника безопасности главных различий мармитов разных марок Определение назначения	Опрос Опрос Опрос	Газовые пищеварочные котлы. Пароварочные пищеварочные котлы. Аппарат пароварочный электрический Сковороды. Фритюрницы. Высокочастотные шкафы. Контрольная работа Плиты электрические секционнo-модулированные – основные детали. Плита газовая секционная. Эксплуатация электрических и газовых печей. Общая характеристика оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Стойка раздаточная электрическая секционнo-модулированная Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Холодильные машины.	1 1 1
---	---	--	---	----------------------------

мармитов и стоек раздаточных. Требований, предъявляемых к ним и правил эксплуатации. Назначение линий самообслуживания. Знание понятия холод, охлаждение, отличие плавления, кипения, сублимации друг от друга, способов охлаждения, основных узлов холодильных машин и их назначение, виды торгового холодильного оборудования, основные узлы хладогенераторов. умение работать с оборудованием предприятий общественного питания, соблюдая правила эксплуатации и техники безопасности, читать техническую характеристику и паспорт на данную машину	правил эксплуатации и техники безопасности холодильного оборудования		Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы.	
---	---	--	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575778

Владелец Абумов Федор Михайлович

Действителен с 15.12.2021 по 15.12.2022