Областное казенное общеобразовательное учреждение

«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«РАССМОТРЕНО» «УТВЕРЖДЕНО»

на заседании педагогического совета приказом ОКОУ «Курская школа»

протокол от 29.08.2023 г. № 1 от 01..09.2023 г. № 01-02-323

Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_П.В. Сеин

**Рабочая программа учебного предмета**

 **«Оборудование предприятий общественного питания»**

**Курск 2023**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного курса «Оборудование предприятий общественного питания» является частью адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

 Учебный курс «Оборудование предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл теоретического обучения и изучается в течение 2-х лет.

 Рабочая программа учебного курса является частью программы профессионального обучения, для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

Цель и задачи освоения учебного курса:

**Цель:**изучить основное оборудование предприятий общественного питания.

**Задачи:**

- познакомиться с общими сведениями о машинах;

- изучить классификацию, основные черты и детали машин, их назначение;

- иметь представления о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи;

- познакомиться с оборудованием для раздачи пищи, холодильным оборудованием.

В результате освоения учебного курса обучающийся **должен уметь:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебного курса обучающийся **должен знать:**

* характеристики основных типов организации общественного питания;
* принципы организации кулинарного производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве на предприятиях общественного питания;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

 Количество часов на освоение рабочей программы учебного курса: максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, 2 часа в неделю в течение 2-х лет обучения.

**Содержание программы учебного курса**

Характеристика предприятий общественного питания. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции. Общие сведения о машинах. Понятие, классификация, основные черты и детали машин, их назначение. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин. Требования охраны труда. Машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки мяса и рыбы: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для обработки теста: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Водогрейное оборудование: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Подовая печь: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Мармиты: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Электрические кофеварки: назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Новинки технологического оборудования. Посудомоечные машины: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Микроволновые печи: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Мультиварки: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Фритюрницы: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Пароконвектомат: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Холодильное оборудование: способы получения холода, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Машины для мороженого: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации. Ледогенератор: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.

Практические занятия

* 1. Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки овощей; подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	2. Ознакомление с устройством и принципами действия машин для нарезки хлеба: подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	3. Ознакомление с устройством и принципами действия машин для нарезки гастрономических товаров; подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	4. Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки мяса; подготовка оборудования к работе, выполнение технологических операций.
	5. Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки рыбы: подготовка оборудования к работе, выполнение технологических операций.
	6. Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки теста; подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	7. Ознакомление с устройством и принципами действия варочно-жарочного оборудования: подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	8. Ознакомление с устройством и принципами действия пароконвектомата: подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	9. Ознакомление с устройством и принципами действия машины для мороженого: подготовка оборудования к работе, выполнение операций.
	10. Ознакомление с устройством и принципами действия холодильного оборудования; подготовка к работе.

Самостоятельная работа «Изучение инструкций по эксплуатации оборудования. Анализ оснащения предприятия общественного питания технологическим оборудованием».

**Календарно-тематическое планирование**

**1 КУРС**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Дата** |
| 1 | Вводный урок. Цели и задачи курса | 1 |  |
| 2 | Характеристика предприятий общественного питания. | 1 |  |
| 3 | Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции | 1 |  |
| 4 | Общие сведения о машинах | 1 |  |
| 5 | Понятие, классификация, основные черты и детали машин, их назначение | 1 |  |
| 6 | Аппаратура управления и защиты электроприводов. | 1 |  |
| 7 | Техническая документация машин | 1 |  |
| 8 | Общие правила эксплуатации машин. Требования охраны труда | 1 |  |
| 9 | Машины для обработки овощей и картофеля. Общие сведения | 1 |  |
| 10 | Машины для обработки овощей и картофеля: характеристика, назначение, устройство | 1 |  |
| 11 | Машины для обработки овощей и картофеля: принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 12 | **Практическая работа № 1.** Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки овощей; подготовка оборудования к работе, выполнение операций | 1 |  |
| 13 | Машины для нарезки хлеба: характеристика, классификация, назначение | 1 |  |
| 14 | Машины для нарезки хлеба: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 15 | **Практическая работа № 2.** Ознакомление с устройством и принципами действия машин для нарезки хлеба: подготовка оборудования к работе, выполнение операций | 1 |  |
| 16 | Машины для измельчения сухарей.Классификация. Устройство, техническая характеристика. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами | 1 |  |
| 17 | Машины для нарезки гастрономических товаров: характеристика, классификация, назначение | 1 |  |
| 18 | Машины для нарезки гастрономических товаров: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 19 | **Практическая работа № 3.** Ознакомление с устройством и принципами действия машин для нарезки гастрономических товаров; подготовка оборудования к работе, выполнение операций | 1 |  |
| 20 | Машины для обработки мяса: характеристика, классификация, назначение  | 1 |  |
| 21 | Машины для обработки мяса: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 22 | **Практическая работа № 4.** Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки мяса; подготовка оборудования к работе, выполнение технологических операций. | 1 |  |
| 23 | Машины для обработки рыбы: характеристика, классификация, назначение | 1 |  |
| 24 | Машины для обработки рыбы: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 25 | **Практическая работа № 5.** Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки рыбы: подготовка оборудования к работе, выполнение технологических операций.  | 1 |  |
| 26 | Машины для обработки теста: характеристика, классификация, назначение | 1 |  |
| 27 | Машины для обработки теста: устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 28 | **Практическая работа № 6.** Ознакомление с устройством и принципами действия машин для обработки теста: подготовка оборудования к работе, выполнение операций. | 1 |  |
| 29 | Водогрейное оборудование: назначение, устройство | 1 |  |
| 30 | Водогрейное оборудование: принцип работы, правила безопасной эксплуатации. | 1 |  |
| 31 | Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство | 1 |  |
| 32 | Оборудование для раздачи пищи: принцип работы, правила безопасной эксплуатации | 1 |  |
| 33 | Обобщающее повторение | 1 |  |
| 34 | Самостоятельная работа «Изучение инструкций по эксплуатации оборудования. Анализ оснащения предприятия общественного питания технологическим оборудованием» | 1 |  |
| 35 | Итоговое занятие | 1 |  |

**Контрольно-измерительные и оценочные материалы**

Проверка знаний по дисциплине Оборудование предприятий общественного питания

Система оценки: [5\*\* балльная](https://demo.videouroki.net/tests/diffierientsirovannyi-zachiet-po-oborudovaniiu-profiessiia-16675-povar.html)

##### Вопрос 1

Полуфабрикаты изготавливаются в заготовочных цехах?

###### Варианты ответов

* да
* нет

Вопрос 2

В горячем цехе используется тепловое оборудование?

###### Варианты ответов

* да
* нет

##### Вопрос 3

К универсальному приводу можно присоединить только один сменный механизм?

###### Варианты ответов

* нет
* да

##### Вопрос 4

Машина овощерезательная меняет форму продукта?

###### Варианты ответов

* да
* нет

##### Вопрос 5

Перед началом работы на МОК-125  надо включить воду?

###### Варианты ответов

* да
* нет

##### Вопрос 6

Можно ли проталкивать продукты в мясорубку толкателем?

###### Варианты ответов

* да
* нет

##### Вопрос 7

Можно ли приступить к работе на оборудовании, не получив первичного инструктажа на рабочем месте?

###### Варианты ответов

* нет
* да

##### Вопрос 8

Выберете, какие цеха относятся к доготовочным цехам? Несколько вариантов ответов.

###### Варианты ответов

* овощной
* мясной
* рыбный
* горячий
* холодный

##### Вопрос 9

Выберете какие цеха относятся к заготовочным цехам? несколько вариантов ответов.

###### Варианты ответов

* овощной
* мясной
* рыбный
* горячий
* холодный

##### Вопрос 10

Для чего используется фильтр в пищеварочных котлах?

###### Варианты ответов

* Для задержки остатков пищи.
* Для равномерной подачи продуктов через сливной кран

##### Вопрос 11

Что означает цифра после аббревиатуры у картофелечистки МОК-125?

###### Варианты ответов

* производительность кг/час
* скорость вращения диска
* размер рабочей камеры

##### Вопрос 12

Что означает цифра у холодильного шкафа   ШХ-1,4 ?

###### Варианты ответов

* объём рабочей охлаждаемой камеры в литрах
* высота холодильника
* стоимость холодильника
* вид хладагента, используемого в этом холодильнике

##### Вопрос 13

Что означает цифра в СЭСМ-0,2?

###### Варианты ответов

* площадь нагреваемой поверхности электрической сковороды в метрах квадратных
* вес продуктов, которые можно обжарить на сковороде
* температура нагреваемой жарочной поверхности сковороды

##### Вопрос 14

Выберете рабочие органы мясорубки, несколько вариантов.

###### Варианты ответов

* решетка
* двухсторонний нож
* шнек
* загрузочный люк
* сливной кран

##### Вопрос 15

Выберете рабочие органы картофелечистки. Несколько вариантов.

###### Варианты ответов

* шнек
* решетка
* конусный диск
* разгрузочный люк
* рабочая камера с абразивной поверхностью

##### Вопрос 16

Механическое оборудование меняет форму продукта?

###### Варианты ответов

* да
* нет

##### Вопрос 17

Температура в морозильной камере для хранения замороженного мяса, рыбы, курицы.

###### Варианты ответов

* - 18 градусов
* +4 градуса
* +10 градусов

##### Вопрос 18

Рабочие органы пищеварочного котла? Несколько вариантов ответов.

###### Варианты ответов

* крышка
* сливной кран
* кран подачи воды в котел
* фильтр
* конусный диск
* шнек

##### Вопрос 19

Для чего используется толкатель при работе на мясорубке?

###### Варианты ответов

* для проталкивания мяса к режущим частям мясорубки
* для выкладывания мяса на рабочий стол
* для определения размера кусочка мяса

##### Вопрос 20

Оборудование для тонкой нарезки продуктов?

###### Варианты ответов

* слайсер
* вакуумизатор
* мясорубка

##### Вопрос 21

Как называется продукт, поступивший на склад в столовую?

* сырье
* полуфабрикат
* готовая продукция

##### Вопрос 22

Как называется изделие, прошедшее первичную механическую кулинарную обработку?

* полуфабрикат
* сырье
* готовая продукция

##### Вопрос 23

Как называется продукт,-+ полностью  доведенный до готовности, готовый для употребления в пищу?

###### Варианты ответов

* готовая продукция
* сырье
* полуфабрикат