

**Федеральное казенное профессиональное
образовательное учреждение № 330
Федеральной службы исполнения наказания**

Утверждаю
Директор ФКП ОУ № 330
Макаров В.В.
« 30 » 01 20 20 год

**СБОРНИК
Учебно-программной документации для
подготовки квалифицированных рабочих по
профессии «Повар»**

г. Биробиджан

СОГЛАСОВАНО:

Старший инспектор ГТА

УФСИН России по ЕАО

старший лейтенант в/с

 В.А. Кочнов

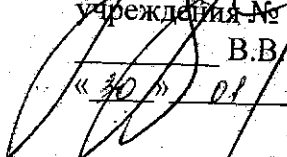
«30» 01 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ФКП

образовательного

учреждения № 330

 В.В. Макаров

«30» 01 2020 г.

Учебный план
профессиональной подготовки осужденных к лишению свободы
в ФКП образовательном учреждении № 330
по профессии «Повар»

Код по ОКП-16675, срок обучения – 1 месяцев

№ п/п	Циклы, предметы	Экзамен (час)	Итого (час)	Учебные недели		
				3	2	1
2.	Общепрофессиональный цикл		18	6		
2.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (Материаловедение)		6	2		
2.2.	Охрана труда		12	4		
3.	Профессиональный цикл		154			
3.1.	Технология приготовления пищи		56	19		
3.2.	Оборудование предприятий общественного питания		6	1		
3.4.	Производственная практика		80	-	40	
	Консультации		12			12
	Квалификационный итоговый экзамен	4				
	Всего за курс обучения		172	26	40	12

Учебный план составлен в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04. 2013 г. № 292, а также приказа Министерства юстиции Российской Федерации от 07.05.2013 № 67 «Об утверждении Порядка осуществления начального профессионального обучения профессиональной подготовки осужденных к лишению свободы».

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 01 2010 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
по предмету «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»

Профессия: «Повар»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2010 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР
Д.В. Михеев
«30» 01 2010 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

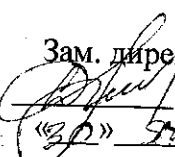
Тематический план и программа предмета «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию «Повар» 2019 г.

Предмет изучается 6 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
 С.М. Успакова
«30» 01 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
 Д. В. Михеев
«30» 01 2020г.

Тематический план
по предмету «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Основы гигиены и санитарии.	1
2.	Гигиена и санитария труда	1
3.	Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	1
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	2
	Резерв времени	1
	Итого:	6

Программа предмета
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве » 6ч

№	Наименование темы	Урове нь усвое ния
1.	Основы гигиены и санитарии.	2
1.1	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	
Знать:		Уметь:
-основные группы микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;		- классифицировать виды отравления; - классифицировать глистные заболевания.
2.	Гигиена и санитария труда	2
2.1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде. Режим проведения медицинских обследований работников общественного питания.	
Знать:		Уметь:
-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, -правила личной гигиены работников пищевых производств;		-анализировать санитарные требования и режим проведения медицинских обследований работников общественного питания;
3.	Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	
3.1	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Классификация моющих средств, правила применения, условия и сроки хранения. Борьба с грызунами и насекомыми. Правила проведения дезинфекции,	

дезинсекции, дератизации		
Знать:		Уметь:
-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.		- анализировать возможные источники микробиологического загрязнения; - классифицировать моющие средства.
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инструментам, посуде, одежде.	2
4.1 4.2	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к технологическому оборудованию. Требования к инвентарю, посуде и одежде. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной и тепловой обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов. Контроль качества готовой продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	
Знать:		Уметь:
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,		-анализировать санитарно-гигиенические требования, санитарно-эпидемиологические требования; - анализировать качество готовой продукции.

Зачет – 1 часа.

Список литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.– М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

1. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
2. ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
3. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2010. – 96 с.
4. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2010. 64 с.

**Федеральное казенное профессиональное
образовательное учреждение № 330
Федеральной службы исполнения наказания**

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.В. Макаров
«30» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

по предмету «Охрана труда»

Профессия: «Повар»

СОГЛАСОВАНО:

Методическая комиссия

С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А)

мастер п/о
С.В. Хисамова

Проверено

Зам. директора по УПР

Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

Тематический план и программа предмета «Охрана труда» составлены в соответствии с ФГОС на профессию «Повар».

Предмет изучается 12 часов.

Данный предмет относится к предметам общепрофессионального цикла, в котором рассматриваются основные вопросы необходимые при производстве штукатурных работ (производственная санитария, охрана труда на производстве общественного питания, Электробезопасность, техника безопасности в цехах общественного питания). Он введен для изучения вопросов охраны труда и техники безопасности при производстве общественного питания

Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса обучающиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия

" 30 " 01 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по УТР
Михеев Д.В.
" 30 " 01 2020 г.

**Тематический план и программа предмета
"Охрана труда"**

	Наименование тем	Всего часов
1	Введение.	1
2	Правовые и организационные положения по охране труда.	1
3	Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению.	1
4	Производственная санитария.	1
5	Охрана труда на предприятиях общественного питания.	1
6	Электробезопасность на предприятиях общественного питания.	2
7	Техника безопасности на производстве общественного питания.	2
8	Основы пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1
	Резерв времени	2
	Итого	12
	Всего за курс обучения	12

№ п/п	Обобщенные учебные элементы	Уровень усвоения
1.	Введение. - значение и роль охраны труда.	
	<u>Знать:</u> общее представление о значении и мероприятиях охраны труда	
2.	Правовые и организационные положения по охране труда. - направления решения проблемы безопасности труда на предприятии общественного питания; - основные сведения о законодательстве по охране труда.	
	<u>Знать:</u> - основные задачи охраны труда; - основные мероприятия по охране труда.	<u>Уметь:</u>
3.	Анализ условий труда, причин травматизма и профессиональных заболеваний и мероприятия по их предупреждению. - понятия о производственном травматизме и профессиональной вредности; - расследование и учет несчастных случаев на производстве; - причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - организация инструктажей работающих.	
	<u>Знать:</u> - причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний; - порядок расследования несчастных случаев на производстве; - виды инструктажей;	<u>Уметь:</u> - составить последовательность расследования несчастных случаев на производстве; - определять назначение инструктажей.
4.	Производственная санитария. - основные задачи производственной санитарии; - воздействие вредных веществ на организм человека; - средства защиты.	2
	<u>Знать:</u> - задачи производственной санитарии; - средства защиты;	<u>Уметь:</u> - классифицировать средства защиты.
5.	Охрана труда на предприятиях общественного питания. - требования безопасности перед началом работы; - требования безопасности во время работы; - требования безопасности в аварийных ситуациях; - требования безопасности после окончания работы;	2
	<u>Знать:</u> - основные правила техники безопасности при работе в цехах общественного питания; - опасные зоны в цехах общественного питания.	<u>Уметь:</u> - классифицировать знаки безопасности.
6.	Электробезопасность на предприятиях общественного питания.	

	- действие электрического тока на организм человека; - условия поражения человека электрическим током; - защита от поражения электрическим током; - электрозащитные средства; - первая помощь при поражении электрическим током.	
--	--	--

Знать:	Уметь:
- виды поражения электрическим током; - причины поражения электрическим током; - электрозащитные средства; - первая помощь при поражении электрическим током.	- классифицировать виды поражения электрическим током; - составлять в правильной последовательности приемы оказания первой помощи пострадавшему от эл. тока.

7.	Техника безопасности на производстве общественного питания	2
-----------	---	----------

	- техника безопасности при работе с ручным инструментом; - техника безопасности при подготовке и обработки продуктов; - техника безопасности при приготовлении горячих блюд; - техника безопасности при работе с электрическим оборудованием;	
--	--	--

Знать:	Уметь:
- технику безопасности по эксплуатации механического и теплового оборудования.	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с планируемыми видами профессиональной деятельности;

8	Основы пожарной безопасности на производстве общественного питания.	
	Особенности пожаробезопасности пищевых предприятий; - организация и содержание рабочего места с учетом пожарной безопасности; - средства пожаротушения;	

Знать:	Уметь:
- правила пожарной безопасности при организации и содержании рабочего места.	- классифицировать средства пожаротушения.

По окончании всего курса.

Знать:	Уметь:
- задачи и мероприятия охраны труда по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний; - причины возникновения травматизма; - электробезопасность и средства защиты; - технику безопасности при работе в цехах общественного питания.	- объяснить причины возникновения травм на производстве и способы устранения их; - читать строительные знаки безопасности; - организовывать рабочее место с учетом безопасных условий труда.

Литература.

Основные источники

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле
Бурашников Ю.М. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г. – 240с.
2. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту – Фатыхов Д.Ф. – 4-е издание; - М.: Издательский центр «Академия»; образовательно-издательский центр «Академия», 2010г. – 224с.
3. Охрана труда в предприятиях общественного питания – Коева В.А. – Ростов-на-Дону: Издательский центр «Феникс», 2010г. (серия НПО) – 112с.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ-330
В.В.Макаров
«30» 01 20__ г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
по предмету «Технология приготовления пищи»
Профессия: «Повар»

СОГЛАСОВАНО:

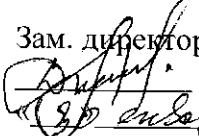
Методическая комиссия

 С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

СОСТАВИЛ(А):

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР
 Д.В. Михеев
«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

Тематический план и программа предмета «Технология приготовления пищи» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию « Повар» 2019 г.

Предмет изучается 56 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ, «Технология приготовления пищи». Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Д. В. Михеев
«30» 01 2020г.

Тематический план
по предмету «Технология приготовления пищи»

№	Наименование темы	Кол-во часов	ЛПЗ
1.	Введение	1	
2.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	6	1
3.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	6	
4.	Тепловая обработка продуктов и технология приготовления супов и соусов	7	1
5.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	6	1
6.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	15	1
7.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	7	
8.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	
9.	Лабораторные работы		4
10.	Резерв времени	2	
	Всего за курс обучения	56	

Программа предмета «Технология приготовления пищи» 56ч

№	Наименование темы	Уровень усвоения
1.	Введение	
1.1	- Краткая информация о необходимости изучения технологии приготовления пищи. (историческая справка, основные обязанности, содержание деятельности, условия деятельности.	
Знать:		Уметь:
- профессиональные характеристики 2-3 разряда.		- разделять знания и умения по квалификационным разрядам
2.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	2
2.1- 2.7	- Технологический процесс приготовления пищи нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания - Обработка овощей и грибов. Механические способы. Формы нарезки. - Обработка, форма нарезки и кулинарное использование капустных и луковых овощей; - Овощные и грибные блюда и гарниры - Лабораторная работа № 1	
Знать:		Уметь:
- правила механической кулинарной обработки сырья картофеля, овощей и корнеплодов; - кулинарное назначение картофеля и овощей; - правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке - требования к качеству и хранению овощей		- составлять технологическую последовательность обработки и приготовления блюд из овощей, грибов и корнеплодов.
3.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, теста, яиц и творога.	2

3.1- 3.6	-Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши; -Блюда из каш и бобовых -Блюда из макаронных изделий -Отварные жаренные и запеченные блюда из яиц -Блюда из творога, приготовление пресных видов теста, блюда из теста.	
Знать: - виды, свойства и кулинарное назначение круп, макаронных и бобовых изделий, теста, творога и яиц - правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке - требования к качеству и хранение овощей		Уметь: - составлять технологическую последовательность обработки и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.
4	Тепловая обработка продуктов и технология приготовления супов и соусов	2
4.1- 4.8	- Общие правила варки заправочных супов. Щи. - Борщи. рассольники - Супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями - Супы молочные - Полуфабрикаты для соусов. Красные и белые соусы - Соусы молочные, сметанные, холодные; - Требования к качеству соусов и сроки хранения - Лабораторная работа № 2	
Знать: - виды супов и технологическую последовательность приготовления супов и соусов.		Уметь: - составлять технологическую последовательность обработки и приготовления супов и соусов
5.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	2
5.1.- 5.7	-Значение рыбных блюд в питании - обработка чешуйчатой рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбы; - отварные, припущенные блюда из рыбы; - жаренные и тушеные рыбные блюда; - запеченные рыбные блюда. - лабораторная работа № 3	
Знать: - правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке		Уметь: - составлять технологическую последовательность обработки и приготовления блюд из рыбы
6.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса	2

	и домашней птицы	
6.1- 6.16	- механическая обработка мяса; - разделка и обвалка мелкого ската; - разделка и обвалка говядины; - обработка субпродуктов; - обработка сельскохозяйственной птицы; - натуральные мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые; - полуфабрикаты из натуральной рубки; -полуфабрикаты из котлетной массы; - отварное и жареное мясо крупным куском; -порционные и мелкокусковые жареные блюда; -блюда из натуральной рубки; - блюда из котлетной массы; -блюда из сельскохозяйственной птицы; - лабораторная работа № 4	
Знать:		Уметь:
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке		- составлять технологическую последовательность обработки и приготовления блюд из мяса и птицы
7.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2
7.1- 7.7	- приготовление открытых и закрытых бутербродов - приготовление салатов из сырых овощей - приготовление салатов из вареных овощей - холодные блюда и закуски из рыбы - холодные блюда и закуски из мяса и птицы -требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок	
Знать:		Уметь:
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке		- составлять технологическую последовательность приготовления и оформления холодных блюд и закусок
8.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2
8.1-8.2	- холодные и горячие сладкие блюда, холодные и горячие напитки	
знать		уметь
правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке		- составлять технологическую последовательность приготовления и холодных и горячих сладких блюд, и приготовление холодных и горячих напитков

Зачет – 2 часа.

Список литературы

1. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие /В.И. Боушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 374 с.
2. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун. – Изд. 2-е – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 250 с.:
3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О. В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 141 с.
4. Приготовление пищи: Спецтехнология: учебное пособие/ М.В. Уласевич. 2-е изд. 2003.- 367 с.
5. Шеф – повар. Практическое руководство / В.В. Ивлева – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 576 с.
6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие /- Ростов н/Д: Феникс. 2003. – 384 с.
7. Кондитер: учеб. Пособие / М.Н. Шумилина, Н.В. Дроздова. –изд. 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. -315 с.
8. Сборник рецептов вегетарианской кухни : учеб. Пособие / В.В. Усов. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 330
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОУ - 330
В.В.Макаров
«20» 01 2020 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА
по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»
Профессия: «Повар»

СОГЛАСОВАНО:

СОСТАВИЛ(А):

Методическая комиссия

С.М. Ушакова
«30» 01 2020 г.

преподаватель:
Хисамова С.В.

Проверено:

Зам. директора по УПР
Д.В. Михеев

«30» 01 2020 г.

г. Биробиджан

Пояснительная записка.

Тематический план и программа предмета «Оборудование предприятий общественного питания» составлен на основании Федерального государственного образовательного стандарта и учебного плана на профессию « Повар» 2019 г.

Предмет изучается 6 часов в течение одного месяца.

Данный предмет относится к предметам профессионального цикла. Он введен для изучения основ, «Оборудование предприятий общественного питания». Учитывая особую значимость изучаемых тем, каждая тема заканчивается обобщающим уроком, где рассматриваются вопросы повторения и закрепления пройденного материала.

В конце изучения курса учащиеся сдают зачет.

Согласовано
Методическая комиссия
С.М. Ушакова
«30» 01 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Д. В. Михеев
«30» 01 2020г.

Тематический план
по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»

№ тем	Темы	Кол-во часов
1.	Машины для обработки овощей	1
2.	Машины для обработки мяса и рыбы	1
3.	Машины для нарезки хлеба. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование	1
4.	Тепловое оборудование. Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование	1
5	Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование. Холодильное оборудование	1
	Резерв времени	1
	Итого:	6

Программа предмета «Оборудование предприятий общественного питания» 6ч

№	Наименование темы	Уровень усвоен
1.	Машины для обработки овощей	2
1.1	Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирачных машинах. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК - 250, КНН 600. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности. Машины для обработки овощей. Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности овощерезательных машин МРО 200. Сборка и разборка, освоение правил техники безопасности. Решение ситуационных задач, возможные неисправности.	
Знать: классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной эксплуатации; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		Уметь: Классифицировать оборудования по его назначению и техническим характеристикам.
2.	Машины для обработки мяса и рыбы	2
2.1	- Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. - Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорубки МИМ 82 и МИМ 105. Определить последовательность сборки мясорубки, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач возможные неисправностей мясорубки, их устранение. - Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности мясорыхлительной машины МРМ 15 и МС 19-1400. Определить последовательность сборки мясорыхлительной машины и сменного механизма, освоение техники безопасности. Решение ситуационных задач.	
Знать: классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной эксплуатации		Уметь: Классифицировать оборудования по его назначению и техническим характеристикам.

тации; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзабо- леваний; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		
3.	Машины для нарезки хлеба Весомизмерительное и контрольно-кассовое оборудование	2
3.1	Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы хлебобрезательной машины МРХ - 200. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования - Классификации весомизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы. Основные сведения о весах механических. Основные сведения о весах электронных. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	
Знать: классификацию оборудования, характерист- ику отдельных его групп, назначение, при- нципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной экспл- уации; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаб- олеваний; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.		Уметь: Классифицировать оборудования по его назначению и техническим характеристикам.
4.	Тепловое оборудование. Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование	
4.1	Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ 250 - Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация сковород. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности сковороды электрической секцион- ной модулированной СЭСМ 0,2; Сковорода электрическая с жидкотеплоносительным обогревом СКЭ -0,3; Определить и изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной	

эксплуатации сковороды электрической СЭ 1. Решение ситуационных задач возможные неисправностей электросковород, их устранение.	
Знать:	Уметь:
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной эксплуатации; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.	Классифицировать оборудования по его назначению и техническим характеристикам.
5.	Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование. Холодильное оборудование
5.1	Технологическое назначение и классификация варочно-жарочного оборудования. Определить и изучить устройство электрических секционно - модулированных плит. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М. Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Определить и изучить устройство кипятильника непрерывного действия электрического КНЭ 25. Назначение, устройство, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Холодильные агенты.
Знать:	Уметь:
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора правила безопасной эксплуатации; принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.	Классифицировать оборудования по его назначению и техническим характеристикам.

Зачет – 1 часа.

Список литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с
2. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования//В.В. Усов. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торгового и общественного питания: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования?М.И. ботов, В.Д. Елхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.
- 2.Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2006.
3. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.
- Елхина В.Д. Механическое обурудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф образования/В.Д. Елхина -4 -е изд., доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-336с.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /В.Д.Елхина. – 4-е изд., доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-336с.
- 5.Здобнов А.И. и др. сборник рецептур блюд и кулинарных изд.:для предприятий общественного питания-к.:а.с.к. 2006-656с.
6. Лазерсон И. Классические этюды: Рецептура европейской кухни. – СПб.: Питер, 2007.
7. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.-128с.
8. Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: уеб. пособие для студ. сред. проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2007-608с. - (Основы кулинарного мастерства).

Учебно-календарный график «Повар»

	Февраль			Март			
Учебные недели		1	2	3	4	5	6
Теоретическое обучение	ТО						Э
Учебная практика	Нет						
Производственная практика					ПП		

Условные обозначения:

ТО – теоретическое обучение

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

Э- экзамен

И – итоговая аттестация