Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Рук. ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от 19.08.26	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «26» 08 2026 №45-ОД

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.2 по профессии 16675 «Повар»

«Оборудование предприятий общественного питания»
в $9^{б}$ классе (10 год обучения)

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Повар», адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке по профессии «Повар» в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с недостатками в умственном развитии.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл программы.

Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:

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

- читать инструкционно – технологическую документацию;

-определять основные свойства материалов и составов, применяемых при выполнении вспомогательных работ при изготовлении кулинарных блюд и изделий.

- обеспечивать безопасность работ.

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

-основные сведения об оборудовании;

- основные требования, предъявляемые к оборудованию;

- правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования

- обслуживание основного технического оборудования и производственного инвентаря;

- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Учебная нагрузка (всего)	*68*
в том числе:	
практические занятия	*13*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*2*

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально- техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- Учебный кабинет (парты, стулья, доска).
- Дидактический материал (стенды, плакаты, наглядные пособия).
- Библиотека с читальным залом.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Доска.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение за выполнением практических работ
Читать инструкционно-технологическую документацию.	
Определять основные свойства материалов и составов, применяемых при выполнении вспомогательных работ при изготовлении кулинарных блюд и изделий.	
Обеспечивать безопасность работ.	
Знания:	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение за выполнением практических работ
Основные сведения об оборудовании	
Основные требования, предъявляемые к оборудованию	
Правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования	
Обслуживание основного технического оборудования и производственного инвентаря;	
Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;	
Итоговый контроль	Дифференцированный зачѐт

Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания».

Срок обучения **2 года**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	
		по плану	в т.ч. ПЗ
	10 класс	**34**	**4**
	Тема 1. Общие сведения о машинах.	**4**	
1-2	Классификация машин. Основные части и детали машин.	2	
3-4	Понятия о передачах и электроприводах. Аппараты управления и защиты электроприводов	2	
	Тема 2. Универсальные приводы.	**4**	
5-6	Универсальные приводы.	2	
7-8	Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.	2	
	Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля.	**10**	**2**
9-10	Овощемоечные машины.	2	
11-12	Картофелеочистительные машины.	2	
13-14	Машины для нарезки и протирания овощей.	2	
15-16	Механизмы к универсальному приводу для нарезки овощей.	2	
17-18	**ПЗ №1.** Изучение машин для обработки овощей.	2	2

	Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы.	**8**	**2**
19	Мясорубка МИМ-85, МИМ-105. Устройство и принцип работы.	1	
20	Фаршемешалка и рыхлитель МРМ-15. Сменный механизм МС-150, МС-2-150.	1	
21	Котлетоформовочная машина МФК-2240. Устройство и принцип работы.	1	
22	Размолочный механизм. Устройство и принцип работы.	1	
23	Костерезка. Сменный механизм к универсальному приводу ПУ-1,1.	1	
24	Рыбоочистительная машина.	1	
25-26	**ПЗ №2.** Изучение устройства, сборка и разборка мясорубки.	2	2
	Тема 5. Посудомоечные машины	**2**	**1**
27	Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин.	1	
28	**ПЗ №3.** Изучить и определить устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины.	1	1
	Тема 6. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование	**6**	**2**
29	Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	1	
30	Основные сведения о весах механических.	1	
31	Основные сведения о весах электронных.	1	
32-33	**ПЗ №4.** Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	2	2
34	Итоговое занятие	1	
	Итого за 10 класс:	**34**	**4**
	11 класс	**34**	**9**
35-36	**Тема 7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических изделий.**	**3**	**1**
37-38	Машины для нарезки хлеба, их устройство и правила эксплуатации.	1	
	Машина для нарезки гастрономических товаров. Устройство и принцип работы.	1	
	ПЗ №5 Изучение машины для нарезки гастрономических товаров	1	1
	Тема 8. Тепловое оборудование.	**2**	
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования.	1	
	Автоматика безопасности и правила эксплуатации.	1	
	Тема 9. Пароварочные шкафы.	**2**	
	Аппараты пароварочные АПЭСМ-2. Устройство и принцип работы.	2	
	Тема 10. Жарочные и пекарские шкафы.	**2**	
	Жарочные и пекарские шкафы. Устройство и принцип работы.	2	
	Тема 11. Варочно-жарочное оборудование.	**9**	**3**
	Несекционная плита ЭП-2. Устройство и принцип работы.	1	
	Электрические плиты ЭП-8, ЭП-7, ЭП-4. Устройство и принцип работы.	1	
	Секционно-модулированные плиты ПЭСМ-4ШБ, ПЭСМ-4. Устройство и принцип работы.	1	
	ПЗ №6. Изучение электроплиты ЭП-2.	2	2
	Газовая плита. Устройство и принцип работы.	1	
	Электросковороды. Устройство и принцип работы.	1	

	Жаровня электрическая ЖВЭ-400.Устройство и принцип работы.	1	
	ПЗ №7. Изучение варочно - жарочного оборудования.	1	1
	Тема 12. Водогрейное оборудование.	**4**	**2**
	Общие сведения о водогрейном оборудовании. Водонагреватели непрерывного действия.	1	
	Водонагреватели периодического действия.	1	
	ПЗ №8. Изучение водонагревателей	2	2
	Тема 13. Оборудование для раздачи пищи	**2**	
	Общие сведения о мармитах, их классификация. Мармиты для первых блюд.	1	
	Мармиты для вторых блюд. Мармитная линия.	1	
	Тема 14. Холодильное оборудование.	**10**	**3**
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения и хладагенты.	1	
	Виды торгово - холодильного оборудования.	1	
	Компрессорные холодильные машины, их характеристика.	1	
	Схема компрессорных холодильных машин.	1	
	Сборно – разборные холодильные камеры.	1	
	ПЗ №9. Изучение сборно-разборных камер	1	1
	Льдогенераторы.	1	
	Холодильные прилавки и витрины	1	
	Итоговое занятие. Зачет.	2	2
	Итого за 11 класс:	**34**	**9**
	Всего:	**68**	**13**

Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учереждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 5 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 248 с

2. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. Пособие для сред. проф. образования//В.В. Усов. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2002-416 с.

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. 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.

4. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.-128с.

Интернет-ресурсы:

1.http://search.photo.qip.ru – ассортимент мясорубок
2.http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html
3.http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent

Видео ролики:

1. http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE–принцып работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related-принцып работы слайстера

3. http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related-принцип работы картофелечистительной машины.
4. http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8 – конструкция МОК
5. http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg
6. Работа картофелечистки CE 570 на www.youtube.com
7. http://www.youtube.com/watch?v=_i-OCsWHj7Q

8.http://yandex.ru/video/search?filmId=rloUJx5iUXI&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B09.http://yandex.ru/video/search?filmId=TeHMjKTB9xc&text=%D0%B2%D0%B7%D0%B1%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D010.

http://yandex.ru/video/search?filmId=iTx4FYPfUXI&text=%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B0&_=1415792965777&safety=1

- Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
- Федеральный портал «Российское образованиеwww.edu.ru
- Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
- Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
- Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» htpp\\:www.ict.edu.ru