

Министерство образования и науки Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессионально  
образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

СОГЛАСОВАНО

На методическом объединении

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Техникум горных  
разработок имени В.П.Астафьева»

\_\_\_\_\_ Л.В. Данилович

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**Рабочая учебная программа  
по дисциплине  
«Оборудование предприятий общественного питания»**

Профессия: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Срок реализации: 2 года

Разработала:  
Большдт Ольга Леонидовна

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для организации занятий в КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является специальным курсом, устанавливающим базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Изучение оборудования предприятий общественного питания направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания», изучение технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий заданного качества.

овладение умениями эксплуатировать механическое, тепловое и холодильное оборудование

Умение работать с техническими характеристиками технологического оборудования

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем «погружения» в дисциплину.

воспитание ответственного отношения к соблюдению охраны труда и безопасным условиям эксплуатации технологического оборудования.

Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения разделов «Оборудование предприятий общественного питания» с учетом междисциплинарных связей, логики учебного процесса, определяет минимальный объем практических работ, выполняемых обучающимися.

По учебному плану на дисциплину «Оборудование предприятий общественного питания» отводится 51 час.

Срок реализации программы 1 год.

## Тематический план

№п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Теория	Контроль
	<b>Тема 1. Общие сведения о машинах</b>	2		
1	Понятие о машине.		1	
2	Классификация машин		1	
	<b>Тема 2. Универсальные приводы</b>	7		
1	Универсальные приводы		1	
2	Универсальные приводы, их назначение		1	
3	Универсальные приводы, принцип устройства.		1	
4	Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам		1	
5	Привод универсальный ПУ-0,6,		1	
6	Привод универсальный П-11		1	
7	Привод универсальный П-1,1		1	
	<b>Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля</b>	9		
1	Характеристика машин		1	
2	Классификация машин для обработки овощей		1	
3	Классификация машин для обработки картофеля		1	
4	Способы очистки картофеля		1	
5	Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов		1	
6	Машина и механизм для очистки картофеля и клубнеплодов МОК-125		1	
7	Машина и механизм для очистки картофеля и клубнеплодов МОК-250		1	
8	Машина и механизм для очистки картофеля и клубнеплодов МОК-400		1	
9	Машина для приготовления картофельного пюре МКП-60		1	
	<b>Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы</b>	14		
1	Характеристика машин для обработки мяса		1	
2	Характеристика машин для обработки рыбы		1	
3	Классификация машин для обработки мяса и рыбы		1	
4	Мясорубка к универсальному приводу		1	

	МС 2-150			
5	Мясорубка к универсальному приводу МС 2-70		1	
6	Мясорубка к универсальному приводу ММП-11-1		1	
7	Мясорубка к универсальному приводу УММ-2		1	
8	Фаршемешалки МС-150		1	
9	Машины и механизмы для рыхления мяса МРМ-15		1	
10	Машины и механизмы для рыхления мяса МС19-1400		1	
11	Механизм для измельчения сухарей и других сухих продуктов МС 12-15		1	
12	Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы МФК -2240		1	
13	Рыбо - очистительная машина РО-1М.		1	
14	Сменный механизм МС 17-40 рыбо-очистительной машины		1	
	<b>Тема 5. Машины для подготовки кондитерского сырья</b>	3		
1	Машины для просеивания муки и сахара МПМ-800		1	
2	Машины для просеивания муки и сахара МПМВ-300		1	
3	Механизм для просеивания муки и сахара МС 24-300.		1	
	<b>Тема 6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов</b>	4		
1	Тестомесильные машины ТММ-1М		1	
2	Тестомесильные машины МТМ-15		1	
3	Тестомесильные машины МТИ-100		1	
4	Тестораскаточная машина МРТ-60М		1	
	<b>Тема 7. Варочное– жарочное оборудование Холодильное оборудование</b>	11		
1	Общие сведения и классификация теплового оборудования.		1	
2	Общие сведения о плитах, их назначение,		1	
3	Устройство, правила эксплуатации плит.		1	
4	Классификация плит		1	
5	Секционное модулированное оборудование		1	
6	Плиты электрические секционные модулированные:		1	
7	Плита электрическая секционная		1	

	модулированная ПЭСМ-4			
8	Способы охлаждения.		1	
9	Характеристика холодильных веществ, их применение		1	
10	Морозильные камеры		1	
11	Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия.		1	
	<b>Контрольная работа</b>	<b>1</b>		<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>51</b>	<b>50</b>	<b>1</b>

## Содержание дисциплины

### Тема 1. Общие сведения о машинах

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Техническая документация машин, ее значение и содержание.

Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

**Должен знать:** основные части и детали машин, их назначение. Общие правила эксплуатации и требования безопасности труда.

**Должен уметь:** Эксплуатировать механическое, тепловое, холодильное оборудование с соблюдением требований безопасности труда.

### Тема 2. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда.

**Должен знать:** назначение, принцип устройства универсальных приводов, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, правила эксплуатации, требования безопасности труда

**Должен уметь:** эксплуатировать универсальные приводы, закреплять сменные механизмы. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда.

Практическая работа №1 «Изучение устройства универсального привода ПУ-0,6 и МС 2-70, МС 4-7-8-20»

### Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.

Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей.

Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

**Должен знать:** характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для обработки овощей и картофеля.

**Должен уметь:** эксплуатировать машины для обработки овощей и картофеля. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда.

Практическая работа №2 «Изучение устройства МС 18-160»

#### **Тема 4.Машины для обработки мяса и рыбы**

Характеристика машин, их классификация.

Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки.

Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов.

Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.

Рыбоочистительные машины и механизмы.

Универсальный привод для мясных цехов.

**Должен знать:** характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для обработки мяса и рыбы.

**Должен уметь:** эксплуатировать машины для обработки мяса и рыбы. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда

Практическая работа № 3 «Изучение устройства привода ПМ1,1 и комплекта сменных механизмов для мясо – рыбного цеха»

#### **Тема 5.Машины для подготовки кондитерского сырья.**

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для дробления орехов и растирания мака. Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

**Должен знать:** характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для подготовки кондитерского сырья.

**Должен уметь:** эксплуатировать машины для подготовки кондитерского сырья. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда

#### **Тема 6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов**

Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.

Тестомесильные машины.

Тестораскаточные машины.

Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

**Должен знать:** характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

**Должен уметь:** эксплуатировать машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда

## **Тема 7. Варочно-жарочное оборудование Холодильное оборудование**

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации.

Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций; настольные малогабаритные плиты.

Несекционные электрические плиты.

Плиты газовые секционные модулированные.

Правила безопасности труда при пользовании плитами.

**Должен знать:** назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда при работе на плитах различных типов.

**Должен уметь:** эксплуатировать варочно–жарочное оборудование. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда.

Практическая работа №7 «Изучение устройства плиты электрической ПЭ-0,17»

Холодильные шкафы. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия.

Холодильные прилавки, витрины и другое холодильное оборудование.

Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования.

**Должен знать:** способы получения холода. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Виды холодильного оборудования, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

**Должен уметь:** эксплуатировать холодильное оборудование. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда.



## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» обучающийся должен:

### Знать:

- Значение технического прогресса в общественном питании. Направления модернизации технологического оборудования.
- основные части и детали машин, их назначение. Общие правила эксплуатации и требования безопасности труда.
- назначение, принцип устройства универсальных приводов, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, правила эксплуатации, требования безопасности труда
- характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для обработки овощей и картофеля.
- характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для обработки мяса и рыбы.
- характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для подготовки кондитерского сырья.
- характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы правила эксплуатации и безопасности труда при работе на машинах для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.
- назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда при работе на плитах различных типов..
- способы получения холода. Понятие о компрессорной холодильной машине, принцип ее действия. Виды холодильного оборудования, назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасности труда.

### уметь:

- Эксплуатировать механическое, тепловое, холодильное оборудование
- Эксплуатировать механическое, тепловое, холодильное оборудование с соблюдением требований безопасности труда.
- эксплуатировать универсальные приводы, закреплять сменные механизмы. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда.
- эксплуатировать машины для обработки овощей и картофеля.
- эксплуатировать машины для обработки мяса и рыбы.
- эксплуатировать машины для подготовки кондитерского сырья.
- эксплуатировать машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов..
- эксплуатировать различные виды теплового оборудования..
- эксплуатировать варочно–жарочное оборудование.

- О эксплуатировать аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.
- О эксплуатировать холодильное оборудование. Соблюдать правила эксплуатации и безопасности труда.

.

## **Критерии оценки знаний и умений обучающихся.**

Тематическая аттестация осуществляется преподавателем на основании текущей аттестации, оценок полученных обучающимся при проверке усвоения всей темы по окончании её изучения.

Критерии и нормы оценочной деятельности. В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5 - бальной оценке для всех установлены общие дидактические критерии:

### **Оценка «5» ставится в случае:**

1. Знания, понимания глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации.
3. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя, соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «4» ставится, если обучающиеся:**

1. Знание всего изученного программного материала.
2. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «3» ставится, если обучающиеся:**

1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы, затруднение при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
2. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

### **Оценка «2» ставится, если обучающиеся:**

1. Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
2. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.
3. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

**Оценка «1» ставится, если обучающееся:**

Ставится за полное незнание изученного материала, отсутствие элементарных умений и навыков.

## **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ:**

Учебники и учебные пособия:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., ПрофОбрИздат, 2002

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания, М., ПрофОбрИздат, 2002