

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»
Д. Д. Директора ГБПОУ «КБТТК»
Карданов Х.А.

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»

ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

Количество часов:
Обязательная аудиторная нагрузка – 36ч
Курс изучения –1
Семестр – 1, 2

Нальчик 2019 г

Организация – разработчик: ГБПОУ «Кабардино – Балкарский торгово – технологический колледж»

Разработчик:

Курашинова З.С. преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»	12

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ:

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

учебной дисциплины: формирование у обучающихся практических умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен :

уметь :

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

способы организации рабочих мест повара, в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы учебной дисциплины:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки – 36

Курс изучения – 1 Семестр – 1, 2

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П»**

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	<i>36</i>
В том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрены)	
практические занятия (не предусмотрены)	
Курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	
Итоговая аттестация в форме диф. Зачета	2

**2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы учебной дисциплины
ОП. 02«Оборудование п.о.п.»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Механическое оборудование.		
Тема 1.1. Детали машин	Содержание учебного материала	2
	1. Классификация и основные части и детали машин.	1
	2. Передаточные механизмы.	1
	Практические занятия (не предусмотрены)	
Тема 1.2. Электроприводы	Содержание учебного материала	4
	1. Типы электроприводов.	1
	2. Приводы общего и специального назначения.	1
	3. Аппараты включения, выключения,	1
	4. Аппараты защиты и контроля. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	Практические занятия (не предусмотрены)	
Тема 1.3 Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала	4
	1. Способы очистки овощей.	1
	2. Овощерезательные машины и механизмы. Принцип работы. Правила эксплуатации, безопасность труда.	1
	3. Протирочные машины Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	Механизмы для протирания. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
Практические занятия (не предусмотрены)		
	Содержание учебного материала	2

Тема 1.4. Машины для обработки мяса и рыбы	1.	Мясорубки. Фаршемешалки. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	2.	Мясорыхлители. Котлетоформовочные машины. Рыбоочистители. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	Практические занятия (не предусмотрены)		
Тема 1.5. Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала		4
	1	Просеиватели. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	2	Тестомесильные машины. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	3	Взбивальные машины. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	4	Тестораскаточные машины: Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
Практические занятия (не предусмотрены)			
Тема 1.6.Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Содержание учебного материала		2
	1	Машины для нарезки хлеба. Типы. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	2	Машины для нарезки гастрономических товаров. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
Практические занятия (не предусмотрены)			
Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1 Варочное и универсальное оборудование	Содержание учебного материала		4
	1	Электрические нагревательные элементы. Устройство. Безопасность труда	1
	2	Котлы пищеварочные электрические Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	3	Кофеварочные аппараты. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	4	Плиты электрические. Классификация. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
Практические занятия (не предусмотрены)			
Тема 2.2 Жарочно – пекарное оборудование	Содержание учебного материала		4
	1	Электросковороды и электрофритюрницы, Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1

	2	Жарочные и пекарные шкафы. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	3	Аппараты с ИК – обогревом. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	4	Жаровня для выпечки блинчиковой ленты . Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	Практические занятия (не предусмотрены)		
Тема 2.3 Многофункциональное тепловое оборудование	Содержание учебного материала		2
	1	Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	2	Микроволновые печи. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	
	Практические занятия (не предусмотрены)		
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи.	Содержание учебного материала		2
	1	Мармиты для первых блюд. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	2	Мармиты для вторых блюд. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	Практические занятия (не предусмотрены)		
Раздел 3. Холодильное оборудование			1
Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании	Содержание учебного материала		4
	1	Способы охлаждения.	1
	2.	Холодильные агенты.	1
	3.	Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры	
	4.	Прилавки-витрины. Шкафы интенсивного охлаждения и замораживания. Устройство, правила эксплуатации. Безопасность труда	1
	Практические занятия (не предусмотрены)		
	Итоговая аттестация в форме – диф. Зачета		2
	Всего		36

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»

3.1. Требования к минимуму материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Оборудование П,О,П,»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания): Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учреждений сред. проф. образования М: 2018
2. М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.И. Баласанян «Торговое оборудование п.о.п.»- М:2010. Издательский центр «Академия», 2017. -320с
3. Н.В. Улейский «Механическое и тепловое оборудование п.о.п.» М: 2016.

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», 2017-432с.
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», 2016.-336с.
3. 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», 2017.-336с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.
<http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>.

Видео ролики:

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

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»**

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные понятия об устройстве машин и механизмов; • Назначение стандартных электротехнических устройств, их использование в электрическом оборудовании; • Основные типы, устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; • Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; • Правила их безопасного использования; • Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. • Принципы машинного охлаждения, отличительные особенности; • Основные виды торгового холодильного оборудования область их использования, правила эксплуатации и техники безопасности. 	<p>Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины. Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требования к результатам данной работы.</p>
<p>Умения:</p>	

<p>Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд с подбором необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Устный опрос</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------

РЕЦЕНЗИЯ

На адаптированную рабочую программу учебной дисциплины ОП. 02 «Оборудование п.о.п.» по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа разработана преподавателем спец. дисциплин Курашиновой З. С.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

Программа рассчитана на 36 часов, в соответствии с учебным планом утвержденным директором ГБПОУ «КБТТК». Дисциплина содержит: направления технического прогресса в отрасли; классификацию оборудования; представление об устройстве машин и механизмов, деталей машин, материалах, элементах электросилового оборудования; механическое, тепловое, холодильное оборудование, назначение, принципы действия, критерии выбора, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации; организации технического обслуживания оборудования; охрана труда, техника безопасности, виды, средства, меры предупреждения.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 «Оборудование л.о.» по профессии 16675 Повар соответствует установленным требованиям и рекомендациям для применения в учебном процессе.

Рецензент: Преподаватель высшей квалификационной категории – ГБПОУ КБТТК Шхагапсоева М.Л.

РЕЦЕНЗИЯ

На адаптированную рабочую программу учебной дисциплины ОП. 02 «Оборудование п.о.п» по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа разработана преподавателем спец. дисциплин Курашиновой З. С.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар, разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

Адаптированная рабочая программа выполнена в соответствии с рекомендациями по разработке рабочих учебных дисциплин по профессии 16675 Повар, для обучающихся с ОВЗ.

Программа имеет чёткую структуру и содержит все темы, необходимые для усвоения данной дисциплины. В программе предусмотрено 36 часов обязательной аудиторной нагрузки в соответствии с учебным планом, утверждённым директором ГБПОУ КБТТК. Содержание данной программы отвечает заявленным задачам и целям.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Оборудование п.о.п.» соответствует установленным требованиям и рекомендациям для применения в учебном процессе для обучающихся с ОВЗ и является актуальной для данной специальности.

Рецензент:

Преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ КБТТК:

Дамбегова С.Р.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МАТЕРИАЛЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.»**

ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

Количество часов:
Обязательная аудиторная нагрузка – 36ч
Курс изучения –1
Семестр – 1, 2

Нальчик 2019 г

**Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине ОП.02
«Оборудование П.О.П.» по профессии 16675 Повар.**

1. Общие сведения о деталях машин: понятие о машине, узле, механизмах. .
2. Передачи: назначение, классификация, применение. Понятие о редукторах.
3. Аппараты включения, контроля и защиты: назначение, устройство, применение.
4. Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность применения, устройство, комплект сменных механизмов.
5. Машины для очистки картофеля: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
6. Машины для нарезки овощей: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
7. Протирочные машины: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
8. Машины для измельчения мяса: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
9. Машины для перемешивания фарша: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
10. Машины для рыхления мяса: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
11. Машины для просеивания муки: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
12. Машины для замеса теста: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
13. Машины для раскатки теста: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
14. Взбивальные машины: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
15. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
16. СВЧ-нагрев; Применение, краткая характеристика.
17. Электрические нагревательные элементы: типы, устройство, применение, достоинства, недостатки.
18. Классификация теплового оборудования. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании и функциональных емкостях.
19. Пищеварочные котлы: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
20. Типы, устройство кофеварок, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
21. Электросковороды: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

22. Фритюрницы: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
23. Шашлычные печи и электрогрили: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
24. Пароконвектоматы: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
25. Жарочные и пекарные шкафы: типы, устройство, правила безопасной эксплуатации.
26. Электрические плиты: типы, устройство, правила безопасной эксплуатации.
27. Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
28. Холодильные агенты.
29. Компрессионная холодильная машина: типы, основные элементы.
30. Стационарные и сборно-щитовые холодильные камеры: типы, применение, правила эксплуатации.
31. Холодильные шкафы и бытовые холодильники: типы, правила эксплуатации.

