

ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу»

Паспорт
комплексного методичного забезпечення кабінету
«Устаткування підприємств харчування»

Анна ТИМОЩУК,
завідуюча кабінетом

м. Біла Церква, 2022

I. Навчальні програми

1. «Устаткування підприємств харчування». Професія: кухар IV розряду; кондитер III розряду . Термін навчання 3.5 роки.
2. «Устаткування підприємств харчування». Професія: кухар III розряду; кондитер III розряду . Термін навчання 1.5 роки.
3. «Устаткування підприємств харчування». Професія: кухар V розряду. Термін навчання 3.5 роки.
4. «Устаткування підприємств харчування». Професія: кухар III розряду; офіціант III розряду; бармен IV розряду. Термін навчання 1.5 роки.
5. «Торгово-технологічне обладнання». Професія: кухар III розряду; офіціант V розряду. Термін навчання 3.5 роки.
6. «Торгово-технологічне обладнання». Професія: кухар III розряду; офіціант III розряду; бармен IV розряду. Термін навчання 1.5 роки.

II. Навчальна та методична література

1. Підручники та додаткова література для учнів :

- 1.1. Шинкаренко О.П. та ін. Технічне оснащення підприємств громадського харчування .Частина I Механічне устаткування.- Львів: Оріяна-Нова, 2005.
- 1.2. Устаткування підприємств громадського харчування : Лабораторний практикум / Л.Я. Старовойт, О.П. Шинкаренко та ін.- Львів: Оріяна-Нова, 2001.
- 1.3. Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування – К.:ТОВ “ЛДЛ”, 2005.
- 1.4. Черкунов І. С. Холодильне і ваговимірювальне обладнання підприємств громадського харчування. - ДОВ «Вінниця», 2000р.

III. Наочність

1. Стенди

- 1.1. Теплове устаткування
- 1.2. Механічне устаткування
- 1.3. Допоміжне устаткування
- 1.4. Холодильне устаткування
- 1.5. Охорона праці
- 1.6. Сьогодні на уроці

2. Плакати

2.1. Механічне устаткування

- 2.1.1. Передаточні механізми (1)
- 2.1.2. Передаточні механізми(2)
- 2.1.3. Асинхронний двигун
- 2.1.4. Універсальний привід ПУ-0,6
- 2.1.5. Універсальний привід ПУ-0,6 зі змінними механізмами
- 2.1.6. Механізм багатоцільовий МЗ-4-7-8-20
- 2.1.7. Універсальний привід ПМ-1,1
- 2.1.8. Приводи універсальні малогабаритні
- 2.1.9. Універсальний привід 822 зі збивачкою 822-4
- 2.1.10. Картоплечистка типу МОК
- 2.1.11. Механізми для нарізання овочів МЗ -28-100, МЗ-10-160
- 2.1.12. Машина для нарізання варених овочів МРОВ -160
- 2.1.13. Механізм для нарізання варених овочів МЗ -18-160
- 2.1.14. Машина протиральна МП-800
- 2.1.15. М'ясорубки
- 2.1.16. М'ясорубка МИМ- 82
- 2.1.17. М'ясорубка МИМ – 60
- 2.1.18. М'ясорубка МИМ-105
- 2.1.19. Фаршезмішувач МЗ-8-150

- 2.1.20. М'ясорозпушувач МРМ - 15
- 2.1.21. Машина для формування котлет МФК 2240
- 2.1.22. Машина для формування вареників і пельменів
- 2.1.23. Борошнопросіювач МЗ -24 - 300
- 2.1.24. Борошнопросіювач МПБ -800
- 2.1.25. Тістомісильна машина ШТ-1М
- 2.1.26. Збивальна машина МВ-35
- 2.1.27. Збивальна машина М5-ШСА
- 2.1.30. Стрічковий дозатор ШД-1М
- 2.1.31. Коктейлезбивачка
- 2.1.32. Міксери
- 2.1.33. Блендери
- 2.1.34. Машина для розмолу кави МИК-60
- 2.1.35. Кавомолки
- 2.1.36. Машина для нарізання гастрономії МРГ-370
- 2.1.37. Машина для нарізання гастрономії МРГ-260
- 2.1.38. Слайсери
- 2.1.39. Хліборізка МРХ-180
- 2.1.40. Кінематична схема хліборізка МРХ-180
- 2.1.41. Екстрактори шнекові
- 2.1.42. Екстрактори дискові
- 2.1.43. Ваги настільні тарілчасті
- 2.1.44. Ваги настільні циферблатні
- 2.1.45. Ваги товарні
- 2.1.46. Вага електронна ВР-1038
- 2.1.47. Вага електронна ВЕ-15
- 2.1.48. Транспортери
- 2.1.49. Вантажні візки
- 2.1.50. Спеціалізовані візки для офіціантів

- 2.1.51. Ліфти
- 2.1.52. Посудомийна машина Л5-НМТ-І
- 2.1.53. Машина для миття та сушки столових приборів ММП-4000

2.2. Теплове устаткування

- 2.2.1. Теплова обробка продуктів
- 2.2.2. Котел харчоварильний
- 2.2.3. КПЕ-100(КПЕ-160, КПЕ-250)
- 2.2.4. Котел харчоварильний ЕК-60
- 2.2.5. Шафа пароварильна АПЕСМ-2
- 2.2.6. Автоклав
- 2.2.7. Плита електрична ПЕ-0,17-0,1М
- 2.2.8. Плита електрична ПЕСМ-4ШБ
- 2.2.9. Плита електрична ЕП-2М
- 2.2.10. Плита газова ПСГ-2Ш
- 2.2.11. Плита газова ПГСМ -2Ш
- 2.2.12. Сковорода електрична СЕСМ-0,2
- 2.2.13. Сковорода електрична СЕСМ-0,2 (схема)
- 2.2.14. Сковорода електрична СНЕ-0,3
- 2.2.15. Сковорода газова СГСМ-0,5
- 2.2.16. Сковорода газова СНГ-0,3
- 2.2.17. Фритюрниця ФЕСМ-20
- 2.2.18. Жаровня ВЖШЕ -75
- 2.2.19. Жаровня ВКШЕ -675
- 2.2.20. Кип'ятильник КНЕ-100М
- 2.2.21. Марміти для перших страв
- 2.2.22. Марміти для других страв
- 2.2.23. Кавоварки

- 2.2.24. Тостери
- 2.2.25. Електрогрилі
- 2.2.26 НВЧ –печі

2.3. Холодильне устаткування

- 2.3.1 Льодогенератор ЛГ-350 (Торос -2)
- 2.3.2 Льодогенератор ЛГ-10М
- 2.3.3 Схема компресійної холодильної машини
- 2.3.4 Схема охолодження холодильних камер
- 2.3.5 Холодильна вітрина ВХС-2-3,15
- 2.3.6 Холодильна камера напівфабрикатів

2. Методична література для викладачів

- 2.1 О. В. Аніщенко, О. В. Баніт, О. В. Василенко, О. С. Волярська, Н. І. Дорошенко, С. В. Зінченко, Л. Є. Сігаєва
ОСОБИСТІСНИЙ І ПРОФЕСІЙНИЙ РОЗВИТОК ДОРΟΣЛИХ: ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА, Київ – 2016.
- 2.2. Типи та види уроків теоретичного навчання (класифікація Б.П. Єсіпова).
- 2.3 Сучасний урок: типи та структура.
- 2.4 О.Я. Сердюкова. Методика викладання спеціальних дисциплін з профілем підготовки, ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2010.

3. Мультимедійні презентації

- 3.1 Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

3.2 Класифікація машин для нарізання хліба та гастрономічних продуктів.

3.3 Передаточні механізми, їх призначення, основні види і застосування.

4. Відеофільми

4.1 Будова котла електричного (https://www.youtube.com/watch?v=j_5S8Q-g0Co)

4.2 Сучасне теплове устаткування (https://www.youtube.com/watch?v=6Yq1M_JDtAM)

4.3. Будова та правила експлуатації просіювача борошна (<https://www.youtube.com/watch?v=Coc1KFxEeII>)

IV. Методичне забезпечення навчального процесу за темами навчальної програми

№ п/п	Тема (компетентності)	Методичне забезпечення	Дидактичне забезпечення	Наочність
Устаткування підприємств харчування Кухар III розряду				
1.	Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування.	Конспекти уроків Підручники 1.1;1.3	Технічний диктант «Загальні відомості про устаткування підприємств харчування».	
2.	Загальні відомості про машини та механізми.	Конспекти уроків Презентація 3.3 Підручники 1.1;1.3		Плакати 2.1.1.-2.1.3
3.	Універсальні кухонні машини.	Конспекти уроків Підручники 1.1;1.2;1.3	Лабораторна робота «Універсальні кухонні машини». Багаторівнева контрольна робота з теми 1-3.	Плакати 2.1.4-2.1.9
4.	Ваговимірювальне устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.1;1.2; 1.4	Технічний диктант «Ваговимірювальне устаткування».	Плакати 2.1.43-2.1.47
5.	Машини та механізми для обробки овочів.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2;1.3	Лабораторна робота «Машини чищення картоплі», «Машини для	Плакати 2.1.10-2.1.14

			нарізання та протирання овочів». Контрольна робота за темами 4-5.	
6.	Машини та механізми для обробки м'яса.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2;1.3	Лабораторна робота «Машини для обробки м'яса». Контрольна робота.	Плакати 2.1.15-2.1.22
7.	Машини та механізми для приготування тіста.	Конспекти уроків Відеофільм 4.3 Підручники 1.1; 1.2;1.3	Лабораторна робота «Машини для просіювання борошна та приготування тіста».	Плакати 2.1.23-2.1.25
8.	Підйомно-транспортне устаткування.	Конспекти уроків	Інтерактивний кросворд на платформі LearningApps. Контрольна робота за темами 7-8.	Плакати 2.1.48-2.1.51
9.	Загальні відомості про теплове устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.2;1.3		Плакати 2.2.1
10.	Устаткування для варіння їжі.	Конспекти уроків Відеофільм 4.1 Підручники 1.2;1.3	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps. Лабораторна робота «Електричні котли». Багаторівнева контрольна робота за темами 9-10.	Плакати 2.2.2-2.2.5
11.	Устаткування для смаження їжі.	Конспекти уроків Підручники 1.2;1.3	Лабораторна робота «Сковороди електричні». Контрольна робота.	Плакати 2.2.7-2.2.17
12.	Допоміжне устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.2;1.3	Лабораторна робота «Кип'ятильники, марміти».	Плакати 2.2.20-2.2.22

			Поетапна атестація за професією кухар III розряду.	
Устаткування підприємств харчування Кухар IV розряду				
1.	Машини та механізми для приготування кремів.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.3	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps. Лабораторна робота «Машини та механізми для приготування кремів».	Плакати 2.2.26; 2.2.27; 2.2.32
2.	Сучасна ваговимірювальна техніка.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.4	Контрольна робота за темами 1-2.	Плакати 2.1.43-2.1.47
3.	Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів.	Конспекти уроків Презентація 3.2 Підручники 1.1; 1.2; 1.3	Інтерактивний кросворд на платформі LearningApps. Лабораторна робота «Машини для нарізання хліба та гастрономічних продуктів».	Плакати 2.1.36-2.1.40
4.	Сучасне теплове устаткування.	Конспекти уроків Відеофільм 4.2 Презентація 3.1 Підручники 1.2; 1.3	Лабораторна робота «Мікрохвильові печі, грилі».	Плакати 2.2.18; 2.2.19; 2.2.25; 2.2.26
5.	Сучасне холодильне устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.2; 1.3; 1.4	Контрольна робота за темами 3-5. Поетапна атестація за професією кухар IV розряду.	Плакати 2.3.3.-2.3.6
Устаткування підприємств харчування Кухар V розряду				

1.	Вступ. Знайомство з новітніми зразками сучасної техніки для закладів ресторанного господарства.	Конспекти уроків Презентація 3.1		
2.	Машина для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.3	Лабораторна робота «Машина для подрібнення кави, блендери, коктейлезбивальні машини».	Плакати 2.1.33; 2.1.34; 2.1.35
3.	Слайсери.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.3	Інтерактивний кросворд на платформі LearningApps.	Плакати 2.1.36; 2.1.37.
4.	Ваговимірювальна електронна торгова техніка.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.4	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps.	Плакати 2.1.46; 2.1.47
5.	Реєстратори розрахункових операцій.	Конспекти уроків Підручники 1.2	Лабораторна робота «Робота на ЕККА». Контрольна робота за темами 1-5.	Електронний контрольно касовий апарат MINI-600.
6.	Автоматизовані машини для санітарної обробки столового посуду.	Конспекти уроків	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps.	
7.	Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.2; 1.3	Лабораторна робота «Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване теплове устаткування»	Плакати 2.2.18; 2.2.19; 2.2.25; 2.2.26
8.	Спеціалізоване холодильне устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.2; 1.3; 1.4	Контрольна робота за темами 6-8. Державна підсумкова атестація за професією кухар V розряду.	Плакати 2.3.3.-2.3.6
Устаткування підприємств харчування				

Кондитер III розряду				
1.	Оволодіння основами технічного оснащення підприємств харчування.	Конспекти уроків		
2.	Машини для замісу тіста та збивання продуктів.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.3		Плакати 2.1.23-2.1.25
3.	Машини для обробки тіста та приготування н/ф.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.3	Контрольна робота за темами 1-3.	Плакати 2.1.22; 2.1.30
4.	Ваговимірювальне устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.4	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps.	Плакати 2.1.46; 2.1.47
5.	Холодильне устаткування.	Конспекти уроків Підручники 1.2; 1.3; 1.4	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps.	Плакати 2.3.3.-2.3.6
6.	Теплове устаткування та правила експлуатації.	Конспекти уроків Відеофільм 4.2 Підручники 1.2; 1.3	Контрольна робота за темами 4-6	Плакати 2.2.18; 2.2.19; 2.2.25; 2.2.26
Торгово-технологічне обладнання				
Офіціант III розряду				
1.	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів.	Конспекти уроків Підручники 1.2	Контрольна робота.	Електронний контрольний касовий апарат MINI-600.
Торгово-технологічне обладнання				
Бармен IV розряду				
1.	Загальні відомості про обладнання.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.3		
2.	Механічне обладнання.	Конспекти уроків Підручники 1.1; 1.2; 1.3	Практична робота «Робота на слайсерах, хліборізках, блендерах».	Плакати 2.1.31; 2.1.42
3.	Теплове обладнання.	Конспекти уроків	Практична робота	Плакати

		Підручники 1.2; 1.3	«Теплове обладнання».	2.2.17; 2.2.23; 2.2.25; 2.2.26
4.	Обладнання для роздавання їжі.	Конспекти уроків	Контрольна робота за темами 1- 4.	
5.	Холодильне обладнання.	Конспекти уроків Підручники 1.2; 1.3; 1.4	Інтерактивна вправа на платформі LearningApps.	Плакати 2.3.2; 2.3.5
6.	Реєстратори розрахункових операцій.	Конспекти уроків Підручники 1.2	Практична робота «Робота з РРО».	Електронний контрольно касовий апарат MINI-600.
7.	Відео – та аудіо техніка.	Конспекти уроків	Контрольна робота за темами 5-7.	