областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА

Профессия 19.01.04

Пекарь

2021 г

Рассмотрена на заседании
цикловой комиссии
торгово-кулинарных дисциплин
Протокол № _____
от «___»_____2021 г.
Председатель_____ Пашкова Ю.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Обоянский гуманитарно-технологический колледж».

Разработчик : мастер производственного обучения Гавриленко Светлана Николаевна .

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины……...5-8
2. Структура и содержание учебной дисциплины……...9
3. Условия реализации учебной дисциплины…….10-12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины….13-16

Аннотация учебной дисциплины

Техническое оснащение рабочего места

1.1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04. Пекарь.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой продукции.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа.

Объем учебного предмета (дисциплины) и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**		
	Всего	**№ семестра**	**№ семестра**
Объем образовательной программы (всего)	66	26	40
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	44	20	24
в том числе			
теоретические занятия	10	6	4
лабораторные работы (если предусмотрено)			
практические занятия (если предусмотрено)	34	14	20
контрольные работы (если предусмотрено)			
консультации (если предусмотрено)			
из них в форме практической подготовки			
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)			
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	22	6	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

Техническое оснащение рабочего места

1.1Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь «Техническое оснащение рабочего места»

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь «Техническое оснащение рабочего места». Данная дисциплина предполагает изучение основных видов технологического оборудования, приобретение навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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

Цель изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования.

Задачи освоения учебной дисциплины:

-усвоение основных понятий;

-изучение основных нормативных актов, регламентирующих использование торгово-технологического оборудования;

-знать классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Размножение и выращивание дрожжей.

ПК1.1.Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК1.2.Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК1.3.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

5.2.2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК2.2.Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК2.3.Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК2.4.Обслуживать оборудование для приготовления теста.

5.2.3. Разделка теста.

ПК3.1.Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК3.2.Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК3.3.Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК3.4.Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК3.5.Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК3.6.Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК3.7.Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

5.2.4.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1.Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК4.2.Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3.Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4.Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК4.5.Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК4.6.Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

5.2.5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК5.2.Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК5.3.Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

знать:

-основные понятия и термины;

-классификацию оборудования;

-характеристики оборудования;

-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию;

-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 66 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа; самостоятельной работы 22 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения	Примечания
1	**2**		**3**		
	Техническое оснащение рабочего места		**44**		
Тема **№1.** Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.			I семестр 20 часов		
	Содержание		**8**		
	1	Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машины механизмов, способы защиты и соблюдения правил техники безопасности. Универсальные приводы, их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.	2		
	Практическая работа № 1 Опасные зоны машины механизмов, способы защиты.		2		В форме практической подготовки
	Практическая работа № 2 Изучение устройства и принципа действия универсальных приводов, сборка и разборка сменных механизмов, освоение правил безопасной эксплуатации		2 2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №3 Изучение сменных механизмов.				В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Заполнить систематизирующую таблицу «Универсальные приводы»		6		

	2. Проанализировать сравнительную таблицу, сделать вывод по результатам сравнения приводов. 3. Схематическое изображение универсальных приводов и их сменных исполнительных механизмов. 4. Создание электронной презентации по теме: «Устройство и принцип действия универсальных приводов, сборка и разборка сменных механизмов, освоение правил безопасной эксплуатации». 5. Создание электронной презентации по теме: «Опасные зоны машин и механизмов, способы защиты».			
Тема № **2** Машины кондитерского цеха Сортировочно - калибровочное оборудование	**Содержание**	**10**		
	1. Машины кондитерского цеха. классификация машин кондитерского цеха. Типы машин, их назначение: просеиватели муки, и раскатки теста, машины для взбивания кондитерских смесей, машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила т/б, преимущества и недостатки	2		
	Практическая работа №4 Изучение устройства и принципа действия просеиватели муки.	2	3	В форме практической подготовки
	Практическая работа №5 Изучение устройства. и принципа действия машин для приготовления теста.	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №6 Изучение устройства тестораскаточных машин	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №7 Изучение устройства машины для взбивания кондитерских смесей, машины и механизмы специального назначения.	2		В форме практической подготовки
Тема №3 Месильно перемешивающее	Содержание	**8**		

оборудование	1	Тестомесильные машины интенсивного замеса теста.	1		
	2	Машины для замеса крутого теста.	1		
			II семестр 24 часа		
	Практическая работа №8 Изучение устройства машин для интенсивного замеса теста.		2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №9 Изучение устройства машин для замеса крутого теста.		2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №10 Изучение устройства машин для перемешивания сыпучих и жидких продуктов.		2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Заполнить таблицу по теме №3 «Месильно перемешивающее оборудование» : 2.Проанализировать сравнительную таблицу, сделать вывод по результатам сравнения просеивателей, тестомесильных и тестораскаточных машин. 3.Подготовить доклад: «Устройство и принцип работы машин для перемешивания сыпучих и жидких продуктов». 4.Заполненить таблицу «Возможные неисправности в работе машин и методы их устранения». 5.Создание электронной презентации по теме: «Тестомесильные машины интенсивного замеса теста».		4		
Тема №4 Дозировочно – формовочное оборудование	Содержание		**10**		
	1	Машины для формовки. для деления теста, дозаторы крема	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №11 Изучение устройства и принципа машин действия формовки вареников, пельменей.		2		
	Практическая работа №12 Изучение устройства и принципа действия машин для деления теста.		2		В форме практической подготовки

	Практическая работа №13 Изучение устройства и принципа действия машин для округления порций.	2		В форме практической подготовки
	Практическая работа №14 Изучение устройства и принципа действия дозаторов крема.	2		В форме практической подготовки
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Заполнить сравнительную таблицу по теме: «Устройство и принцип действия дозаторов крема». 2.Проанализировать сравнительную таблицу, сделать вывод по результатам сравнения. 3.Подготовить доклад по теме : «Дозировочно – формовочное оборудование. Виды, назначение, устройство». 4.Подготовить сообщение на тему: «Машина для деления теста «Восход».	6		
Тема №5 Жарочные и пекарные шкафы	**Содержание учебного материала**	**6**		
	1 Шкафы пекарские электрические секционно- модулированные. Кондитерские печи. Фритюрницы	1		
	Практическая работа №15 Изучение устройства, принципа действия электрических жарочных и пекарных шкафов, освоение правил безопасной эксплуатации.	1		
	Практическая работа №16 Электросковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, аппараты с ИК-нагревом.	2		
	Практическая работа №17 Жарочные аппараты непрерывного действия: автоматы для приготовления и жарки пончиков, пирожков с начинкой, жаровни.	2		
	Самостоятельная работа 1.Заполнить таблицу по теме :СЭСМ-0,5 ; ФЭСМ-20 ; ШПЭСМ-3 ; ПШУ-21; ГЭ-3 ; АЖС-44. 2.Подготовить доклад «Новые способы тепловой обработки продуктов». 3.Составить кроссворд по теме : «Жарочные и пекарные шкафы».	6		
	ДЗ	**2**		
	Итого	**44**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» требует наличия учебного кабинета: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся, образцы оборудования предприятий общественного питания; комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»; примерные нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием; примерные нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.Федеральные законы

1.1 Конституция Российской Федерации. Основной закон.

1.2 Гражданский кодекс РФ. – М.,1995.1.3. Закон Российской Федерации « О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» №5215-1 от 18.06.93.

1.3 Закон РФ « Об образовании» от 10.07.1992 №3266 – 1.

2. Нормативные документы

2.1Нормы оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием. Приложение №1 к приказу МТ СССР от 30.06.86 №153

2.2Примерные нормы технического оснащения специализированных предприятий общественного питания. Приложение к приказу МТ СССР №307 от 31.12.87 – М., 1989.

2.3Письмо Минфина РФ от 30.08.93. № 104 « Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»

2.4Перечень оборудования для организаций общественного питания и торговли, ч.1,2 – М., ОЦПКРТ, 1997

3. Учебная литература

3.1Основная:

Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011

3.2.Дополнительная:

Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. – 6-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков ир К», 2008

Былинская Н.А. Механическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: «Экономика», 1980

Главацкая В.И., Киселева И.Е., Родникова Т.Н. Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания.- М.: «Экономика», 1982

Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания .-М.: 1983

Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Уч. Пособие.-М.: Альфа -М: ИНФРА-М,2007

Оборудование предприятий общественного питания.Том.2. Торгово-технологическое оборудование. -М.: «Экономика».1988

Оборудование предприятий общественного питания. Том.3. Тепловое оборудование .-М.: «экономика»,1990

Оборудование предприятий торговли и общественного питания : Полный курс :Уч-к/под ред.проф.В.А. Гуляева,-М.: ИНФРА-М,2004.

Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Проспекты интернета на торгово-техническое оборудование для предприятий общественного питания.

Торгово-технологическое оборудование. Справочник, - м.:»экономика»,1979.

Сайткулов Н.Н. Контрольно-кассовые машины. Практикум-т Пермь, 2000.

Титова А.П. Торгово-технологическое оборудование. – М.: «экономика»,1983

Улейский Н.Т., Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000

Шапурина Л.В. Контрольно-кассовые машины. Методические рекомендации.- М.: ОЦПКРТ,1999.

4. Журналы, каталоги, технические проспекты

4.1 «Питание и общество».

4.2 «Торговое оборудование в России».

4.3 «Ресторанный бизнес».

4.4 «Деловая Русь».

4.5 Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

4.6 Проспекты Интернета на торгово-технологическое оборудование для предприятий общественного питания.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов
Умения: -проводить анализ конструкций различных видов машин и аппаратов на основании, которого осуществлять оптимальный выбор торгово-технологического оборудования при оснащении предприятий общественного питания; -определять основные эксплуатационные показатели оборудования; -эксплуатировать технологические машины и аппараты, используемые на предприятиях общественного питания и торговли.	Оценка выполнения практических заданий; текущий устный и письменный контроль (опрос, тестовые задания, контрольные работы).
Знания: -устройство, принцип действия и эксплуатацию торгово-технологического оборудования; -устройство рабочих камер технологических машин и аппаратов, их конструктивные параметры, влияющие на качество обработки пищевых продуктов; -устройство рабочих органов технологических машин и аппаратов, их конструктивных параметров;	Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы; тестирование по темам; устный контроль.

Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт