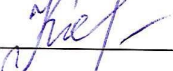


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08. Технологическое оборудование разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 33.014 Пекарь Повар судовой на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Пекарь 3 уровень и Профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015 №914н.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Дяченко Виктория Александровна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
- 2 Структура и содержание учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы учебной дисциплины
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Технологическое оборудование

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08. Технологическое оборудование является обязательной частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям 33.014 Пекарь, Повар судовой.

Учебная дисциплина ОП.08. Технологическое оборудование обеспечивает развитие профессиональных знаний и умений

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
У.1 Подготавливать оборудование и инвентарь к работе, оценивать эффективность его использования;	3.1 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря предприятий общественного питания и камбузов судов;
У.2. Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, предупреждать производственный травматизм.	3.2 Классификацию, назначения и устройства оборудования предприятий общественного питания и камбузов судов;
У.3 Эксплуатировать технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.	3.3 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	32
Промежуточная аттестация	зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Содержание учебного материала	
Раздел 1. Введение	Цель и содержание дисциплины. Распределение учебного времени, взаимосвязь с другими дисциплинами, профессиональными модулями.	4
	Классификация оборудования, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования и инвентаря	2
Раздел 2. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала 1.Классификация технологических машин. Требования к оборудованию камбузов и предприятий общественного питания	2
		2
Раздел 3. Механическое оборудование предприятий общественного питания и камбузов судов.	Содержание учебного материала Универсальные приводы. Практические занятия Практическое занятие № 1. Универсальные приводы. Содержание учебного материала 2.Машины для обработки овощей, мяса и рыбы Практические занятия Практическое занятие № 2. Машины для обработки овощей. Практическое занятие № 3. Машины для обработки мяса и рыбы. Содержание учебного материала 3.Весоизмерительное оборудование Практические занятия Практическое занятие № 4.Весоизмерительное оборудование	12 2 2 2 2 2 2 2 4 2
	Зачет	2
Раздел 4. Основы организации производства	Содержание учебного материала Типы предприятий питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика.	4 2
Раздел 5. Техническое оснащение кондитерского	Содержание учебного материала Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов. Практические занятия	2 18 2 2 2

цеха	ПЗ.№5. Изучение устройства машин для просеивания муки по схемам.	2
	Содержание учебного материала	
	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других п/ф	2
	Практические занятия	
	ПЗ.№ 6. Изучение устройства машин для приготовления теста по схемам.	2
	Содержание учебного материала	
	Тестомесильные и тестораскаточные машины.	2
	Практические занятия	6
	ПЗ.№ 7. Изучение устройства машин для раскатки теста по схемам.	2
	ПЗ. № 8. Организация рабочих мест кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2
	ПЗ № 9. Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.	2
	Зачет	
	Содержание учебного материала	34
	Общая характеристика теплового оборудования горячего цеха.	4
Варочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	4	
Практические занятия		
ПЗ №10. Изучение устройства варочного оборудования по схемам	2	
Содержание учебного материала		
Оборудование для выпечки.	4	
Современные виды теплового оборудования (парокожекоматы, индукционные плиты и т.д.). Правила эксплуатации.	4	
Практические занятия		
ПЗ №11. Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для выпечки	2	
Содержание учебного материала		
Водогрейное оборудование кипятильники водонагреватели	4	
Практические занятия		
ПЗ №12. Изучение устройства и правил эксплуатации водогрейного оборудования по схемам	2	
ПЗ №13. Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2	
ПЗ №14. Составление схем примерного размещения оборудования горячего цеха.	4	
Зачет	2	
Итого:	78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеются следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.
- техническими средствами обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО - М.: «Академия». 2013, 320с.
2. Кирпичников В.П. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учеб. для НПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – 2-е изд. стер. – М.: ИЦ «Академия», 2014, 320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с
4. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования//В.В. Усов. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. –М.: Академия, 2014 (25)
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для СПО. – М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2015 (25)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
2. Сайт нормативных документов[Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.tehdoc.ru
<http://www.tril.ru>.<http://htex.mpei.ac.ru/~gar> – Электронный учебник «Энергосбережение».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
3.1 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря предприятий общественного питания и камбузов судов;	Обучающийся демонстрирует: умение грамотно формулировать свои мысли, способность взаимодействовать с партнерами по общению, способность контролировать свое поведение, эмоции и настроение, умение убеждать партнера по общению	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен
3.2 Классификацию, назначения и устройства оборудования предприятий общественного питания и камбузов судов;	Обучающийся демонстрирует: умение грамотно формулировать свои мысли, способность взаимодействовать с партнерами по общению, способность контролировать свое поведение, эмоции и настроение	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен
3.3 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.	Обучающийся демонстрирует: умение грамотно формулировать свои мысли, способность взаимодействовать с партнерами по общению, способность контролировать свое поведение, эмоции и настроение	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен
У.1 Подготавливать оборудование и инвентарь к работе, оценивать эффективность его использования;	Обучающийся демонстрирует: соблюдения последовательности приемов подготовки оборудования к эксплуатации в соответствии с видом и количества сырья	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен
У.2. Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, предупреждать производственный травматизм.	Обучающийся демонстрирует: подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования в соответствии с рациональным использованием сырья и санитарными нормами	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен
У.3 Эксплуатировать технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.	Обучающийся демонстрирует: последовательность приемов работы на технологическом оборудовании с соблюдением правил безопасности	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен