

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матушак

« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.08. Технологическое оборудование
профессия Повар судовой, Пекарь

Тюмень 2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Технологическое оборудование разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии Повар судовой, 33.014 Пекарь 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. Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

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 Повар судовой, Пекарь.

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

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 в виде других форм контроля	

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	4
Тема.1 Введение	1.Цель и содержание дисциплины. Распределение учебного времени, взаимосвязь с другими дисциплинами, профессиональными модулями.	2
	2. Классификация оборудования, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования и инвентаря	2
Тема 2. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала	6
	1.Классификация технологических машин	2
	2.Требования к оборудованию камбузов и предприятий общественного питания.	2
	3.Основные части и детали машин. Техническая документация машин. Производственный инвентарь	2
Тема 3. Механическое оборудование предприятий общественного питания камбузов судов.	Содержание учебного материала	24
	1.Универсальные приводы.	2
	2.Машины для обработки овощей	2
	3.Машины для обработки мяса и рыбы	2
	4. Машины для нарезки продуктов.	2
	5.Весоизмерительное оборудование	2
	Практические занятия	12
	Практическое занятие №1. Универсальные приводы.	2
	Практическое занятие №2. Машины для обработки овощей.	2
	Практическое занятие №3. Машины для обработки мяса.	2
	Практическое занятие №4. Машины для обработки рыбы.	2
	Практическое занятие №5. Весоизмерительное оборудование	2
	Практическое занятие №6. Машины для нарезки продуктов.	2
Зачет	2	
Тема 4. Основы организации производства	Содержание учебного материала	4
	Типы предприятий питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	2
	Организация работы специализированных цехов, назначение, характеристика.	2
Тема 5. Техническое оснащение кондитерского цеха	Содержание учебного материала	18
	Общая характеристика оборудования кондитерского цеха.	2
	Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.	2
	Практические занятия	2
	ПЗ.№1. Изучение устройства машин для просеивания муки по схемам.	2
	Содержание учебного материала	2
	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других п/ф	2
	Практические занятия	2

	ПЗ.№2. Изучение устройства машин для приготовления теста по схемам.	2
	Содержание учебного материала	2
	Тестомесильные и тестораскаточные машины.	2
	Практические занятия	6
	ПЗ.№3. Изучение устройства машин для раскатки теста по схемам.	2
	ПЗ. № 4. Организация рабочих мест кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2
	ПЗ №5. Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.	2
	Зачет	2
Тема 6. Техническое оснащение горячего цеха	Содержание учебного материала	22
	Общая характеристика теплового оборудования горячего цеха.	2
	Варочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	2
	Практические занятия	
	ПЗ №6. Изучение устройства варочного оборудования по схемам	
	Содержание учебного материала	
	Оборудование для выпечки.	2
	Современные виды теплового оборудования (пароконвектоматы, индукционные плиты и т.д.). Правила эксплуатации.	2
	Практические занятия	2
	ПЗ №7. Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для выпечки	2
	Содержание учебного материала	2
	Водогрейное оборудование кипятильники водонагреватели	2
	Практические занятия	6
	ПЗ №8. Изучение устройства и правил эксплуатации водогрейного оборудования по схемам	2
	ПЗ №9. Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2
ПЗ №10. Составление схем примерного размещения оборудования горячего цеха.	2	
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

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. Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: /В.ф. Кашенко, Р.В. Кашенко,- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015.-416с.

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
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
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
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
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
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
Эксплуатировать технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности.	Обучающийся демонстрирует: последовательность приемов работы на технологическом оборудовании с	Выполнение практических работ, тестирование, устный и

	соблюдением правил безопасности	письменный опрос
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Проявляет активную гражданскую позицию; Демонстрирует честность и порядочность при выполнении производственных задач	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос
ЛР 15. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Проявляет интерес к изменениям в мире профессией	Выполнение практических работ, тестирование, устный и письменный опрос