

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



СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО
«Бруклин Боул Остров»

М.О.Коблова

«24» апреля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора
по учебно - производственной
работе

 Н.Ф. Борзенко

«24» апреля 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ОП.08. Технологическое оборудование
профессия Повар судовой, 16472 Пекарь

Тюмень 2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Технологическое оборудование разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям Повар судовой, Пекарь разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол №9 от 24.04.2024

Председатель ПЦК  /Н.В.Цинн/

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, 16472 Пекарь.

Учебная дисциплина ОП.08. Технологическое оборудование обеспечивает развитие профессиональных знаний, умений и входит в общепрофессиональный цикл.

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.

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	ДФК

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	Цель и содержание дисциплины. Распределение учебного времени, взаимосвязь с другими дисциплинами, профессиональными модулями.	2
	Классификация оборудования, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования и инвентаря	2
Тема 2. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала	6
	Классификация технологических машин	2
	Требования к оборудованию камбузов и предприятий общественного питания.	2
	Основные части и детали машин. Техническая документация машин. Производственный инвентарь	2
Тема 3. Механическое оборудование предприятий общественного питания камбузов судов.	Содержание учебного материала	24
	Универсальные приводы.	2
	Машины для обработки овощей	2
	Машины для обработки мяса и рыбы	2
	Машины для нарезки продуктов.	2
	Весоизмерительное оборудование	2
	Практические занятия	12
	Практическая работа №1. Универсальные приводы.	2
	Практическая работа №2 Машины для обработки овощей.	2
	Практическая работа №3Машины для обработки мяса.	2
	Практическая работа №4Машины для обработки рыбы.	2
	Практическая работа №5Весоизмерительное оборудование	2
	Практическая работа №6Машины для нарезки продуктов.	2
		ДФК
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
	Практическая работа №7.Изучение устройства машин для просеивания муки по схемам.	2
	Содержание учебного материала	2
	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других п/ф. Тестомесильные и тестораскаточные машины.	2

	Практические занятия	2
	Практическая работа №8.Изучение устройства машин для приготовления теста по схемам.	2
	Практическая работа №9.Изучение устройства машин для раскатки теста по схемам.	2
	Практическая работа №10.Организация рабочих мест кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2
	Практическая работа №11.Составление схем примерного размещения оборудования в кондитерском цехе.	2
	ДФК	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	
	Практическая работа №12. Изучение устройства варочного оборудования по схемам	2
	Содержание учебного материала	
	Оборудование для выпечки.	2
	Современные виды теплового оборудования (пароконвектоматы, индукционные плиты и т.д.). Правила эксплуатации.	2
	Практические занятия	2
	Практическая работа №13. Изучение устройства и правил эксплуатации оборудования для выпечки	2
	Содержание учебного материала	2
	Водогрейное оборудование кипятильники водонагреватели	2
	Практические занятия	6
	Практическая работа №14. Изучение устройства и правил эксплуатации водогрейного оборудования по схемам	2
	Практическая работа №15. Организация рабочих мест в горячем цехе в соответствии с видами изготавливаемых изделий.	2
	Практическая работа №16. Составление схем примерного размещения оборудования горячего цеха.	2
	Промежуточная аттестация в форме ДФК	2
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка	78

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требование к материально-техническому обеспечению обучения

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

Основные источники:

1. 1. Золин В.П.: Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 2020

Дополнительные источники:

2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2016. – 426с.
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : Учеб. для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - Москва : Академия, 2003 г. - 234, с.
4. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В. В. Усов. - 14-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 431 с.
5. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: /В.ф. Кащенко, Р.В. Кащенко,- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019.-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
3. <http://www.tril.ru>.<http://htex.mpei.ac.ru/-gar> – Электронный учебник «Энергосбережение».
4. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/347216> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Новикова, А. В. Машины и аппараты предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А. В. Новикова. — Пенза :ПензГТУ, 2012. — 40 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63103> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 дифференцированный зачет. Итоговый контроль в форме экзамен
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
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
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
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
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