


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск-Камчатский,
2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9
от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места хлебопекарного производства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. №799 (с изм. и доп. от 09.04.2015; 13.07.2021)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Климентьева Надежда Николаевна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 19.01.04 по профессии Пекарь, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе дисциплин общепрофессионального цикла, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящих в профессию, с дисциплинами «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся *должен уметь:*

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых 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 и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся *должен знать:*

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК.1.1. Разработка меню ассортимента хлебобулочной продукции.

ПК.1.2. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству.

ПК.1.3. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции.

ПК.1.4. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.

ПК.1.5. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличие запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции.

ПК.2.1. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции.

ПК.2.2. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации.

ПК.2.3. Заявка и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Замешивание и формовка теста вручную.

ПК 3.2. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.

ПК 4.1. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий.

ПК 4.2. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.3. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печенья и другой хлебобулочной продукции.

ПК 5.1. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции.

ПК 5.2. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции.

ПК.5.3. Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу.

ПК.5.4. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места хлебопекарного производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства		12	
Тема 1.1 Основные понятия механики	Общие сведения о машинах. Классификация хлебопекарного оборудования	2	2
	Зубчатые передачи	1	2
	Устройство технологических машин	1	
	Электродвигатель. Аппаратура управления и защиты	1	2
	Практические занятия		
	Устройство электродвигателя	1	3
Тема 1.2. Машинно-аппаратурные схемы хлебопекарного производства	Машинно-аппаратурная схема производства подового хлеба из пшеничной муки	1	2
	Машинно-аппаратурная схема производства формового хлеба из пшеничной муки	1	2
	Машинно-аппаратурная схема производства хлебобулочных изделий в малой пекарне	1	2
	Практические занятия		
	Техническая характеристика машинно-аппаратурных схем производства хлебобулочных изделий	1	3
Тема 1.3. Общие требования к оборудованию и его рациональной и безопасной эксплуатации	Общие требования, предъявляемые к машинам. Правила технической эксплуатации	2	2
Раздел 2. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья		5	

Тема 2.1. Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов	Электропогрузчик	2	2
	Ленточный транспортер	2	2
	Практические занятия		
	Техническая характеристика емкостей для хранения муки. Просеиватель для малых предприятий. Техническая характеристика и принцип действия просеивателей. Устройство и принцип действия заварочной машины	1	3
Раздел 3. Оборудование для дозирования компонентов		6	
Тема 3.1. Дозаторы муки	Основные способы дозирования. Классификация дозаторов муки	2	2
	Дозаторы муки периодического и непрерывного действия	1	2
	Практические занятия		
	Устройство и принцип действия дозирующей станции с фиксированным уровнем	1	3
Тема 3.2. Установка для дозирования заквасок и тестовых полуфабрикатов	Установка для дозирования жидкой опары	2	3
Раздел 4. Оборудование для приготовления теста		4	
Тема 4.1. Тестоприготовительные агрегаты	Тестоприготовительные агрегаты периодического действия	2	2
Тема 4.2. Тестомесильные машины	Тестомесильные машины периодического и непрерывного действия	1	2
	Практические занятия		
	Устройство и принцип действия тестомесильных машин	1	3
Раздел 5. Оборудование для деления и формования полуфабрикатов		3	
Тема 5.1. Тестоделительные машины	Классификация тестоделительных машин. Делительная машина с поршневым нагнетанием	1	2
	Делительная машина со шнековым нагнетанием	1	2
Тема 5.2. Округлительные машины	Классификация тестоокруглителей. Тестоокруглительные машины	1	2

Раздел 6. Хлебопекарные печи		2	
	Классификация хлебопекарных печей.	1	2
	Практические занятия		
	Эксплуатация хлебопекарных печей и правила безопасного обслуживания	1	2
	Обязательная аудиторная нагрузка	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины производится в учебном кабинете.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Резняев О.П. Технологическое оборудование предприятий хлебопекарной промышленности: Учебное пособие. Ч.1., Кемерово, 2020. – 164 с.
2. Резняев О.П. Технологическое оборудование предприятий хлебопекарной промышленности: Учебное пособие. Ч.2., Кемерово, 2020. – 180 с.

Дополнительные источники:

1. Калачев М.В., Чернов М.Е. Оборудование отрасли. Технологическое оборудование отрасли (хлебобулочных и макаронных предприятий), 2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения в ходе текущего контроля при проведении практических занятий, тестирования, контрольных работ, в ходе промежуточной аттестации в форме экзамена, а также выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила их безопасного использования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, экзамен

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9
от «25» мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от «23» мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517876 2) Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - Москва: Инфра-М, 2019. - 373 с. - ISBN 978-5-16-014118-3. - URL:	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

		https://ibooks.ru/bookshelf/360828/reading - Текст: электронный.	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения
не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-