

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Псковской области
«Локнянский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по
_____ Л.Е. Васильева
« ____ » _____ 2021г.

Рабочая программа дисциплины
УД .01 Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
По профессии 12901 «Кондитер»

Разработчик
мастер производственного
обучения Парфенова Т.А

П. Локня

2021г.

Общая характеристика

Дисциплина «Оборудование и инвентарь кондитерского цеха» предназначена для профессионального обучения лиц, ранее не имевших профессии рабочего, в том числе не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья, по профессии 12901 «Кондитер».

Форма обучения: очная.

В процессе обучения предусмотрено использование электронного обучения и частичное использование дистанционных образовательных технологий в период освоения теоретического материала.

1. Планируемые результаты

Изучение дисциплины готовит слушателей к освоению компетенций:

К 1.1. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места

К 2.1. Владеть технологиями замеса теста, подготовки начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

К. 2.5 Владеть приемами упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить навыки:

-подготовки к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

-уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

-проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

-упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

В результате освоения дисциплины слушатель должен получить знания:

- 1.Требования по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.
- 2.Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- 3.Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 4.Правила упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения дисциплины слушатель должен освоить умения:

- 1.Готовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе;
- 2.Применять и выполнять правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними.
- 3.Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

1. Тематика и содержание дисциплины

№ урока	Тип урока	Тема урока и краткое содержание материала	Кол-во часов	Литература и мто
Введение				
1	лекция	<u>Техническая база кондитерских предприятий.</u> (классификация оборудования, общие требования к оборудованию и безопасности труда)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.8 М.И. Ботов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.12,16
2	лекция	<u>Сведения из технической механики и электротехники.</u> (основные части и детали машин, передаточные механизмы, понятие об электроприводах, аппараты защиты, контроля и управления)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.10-21
СР(1)		<u>Подготовить реферат</u> <u>Основной инвентарь кондитерского цеха</u> (отразить основной инвентарь , его назначение, хранение, санитарные требования, основная ТБ при эксплуатации)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.49

Оборудование для подготовки сырья к производству

3	Лекция	<u>Просеивательные машины</u> (основные марки, принцип действия, правила эксплуатации, требования техники безопасности)	1	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.88-94,80-86
		Измельчительные механизмы для подготовки кондитерского сырья (принцип работы измельчительных механизмов, виды измельчительных механизмов , правила эксплуатации)	1	М.И. Ботов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.38
СР(2)		<u>Подготовить реферат</u> <u>Моечное оборудование</u> (отразить способы и схемы мытья ,принцип действия оборудования для мытья овощей, классификация посудомоечных машин)	2	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.22
4	ПР	<u>Просеивательные машины</u> (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.88-94 М.И. Ботов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.12,16

Оборудование для дозирования сырья

5	Лекция	Дозаторы муки и жидких компонентов (принцип работы дозаторов, классификация дозаторов, правила эксплуатации и подготовка машин к эксплуатации)	1	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр 203
	ПР	<u>Дозаторы муки</u> (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	1	Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014 стр 203

Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

6	Лекция	Тестомесильные , тестоделительные и тестоокруглительные машины (классификация, принцип работы, марки машин , правила эксплуатации)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.94
7	ПР	<u>Тестомесильные машины</u> (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.94-97

8	ПР	Тестоделительные машины (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 238
9	ПР	Тестоокруглительные машины (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 239
10	Лекция	Тестораскаточные ,отсадочные, тестозакаточные машины (классификация, принцип работы, марки машин , правила эксплуатации)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.97-100 И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.26
11	ПР	<u>Тестораскаточные машины</u> (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 97-100
12	ПР	<u>Тестоотсадочные и тестозакаточные мащины</u>	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016

		(составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)		стр. 97-100
СР(3)		<u>Подготовить реферат</u> <u>Взбивальные машины</u> (отразить марки машин, назначение , принцип действия , правила эксплуатации, возможные неисправности , причины и способы устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 100-106
Тепловое оборудование				
13	Лекция	Общие сведения о тепловом оборудовании (классификация теплового оборудования, понятие о теплообмене, источники тепловой энергии и т.д)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.115-123 М.И. Ботов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр.254-301
14	Лекция	Электрофритюрницы (назначение,виды, принцип действия, правила безопасности)	1	Г.Г Лугошкина Тепловое оборудование предприятий общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2008 стр.25-34
		Сковороды (назначение,виды, принцип действия, правила безопасности)	1	

15	ПР	Электрофритюрницы (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 239
СР(4)		<u>Подготовить реферат</u> <u>Шкафы для расстойки тестовых заготовок</u> (назначение, классификация , принцип действия, правила эксплуатации)	2	
16	Лекция	Жарочные и пекарные шкафы, (назначение, виды, принцип действия, правила эксплуатации)	1	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 184-190
		Плиты, электрические и газовые	1	
СР(5)		<u>Подготовить реферат</u> <u>Пароконвектоматы и конвектоматы)</u> (отразить марки машин, назначение , принцип действия , правила эксплуатации, отличительные особенности , преимущества перед традиционным тепловым оборудованием)	2	Г.Г Лутошкина Тепловое оборудование предприятий общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2008 стр.40
17	ПР	Жарочные и пекарные шкафы (составление производственной характеристики изучаемых машин ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения)	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016 стр. 184-190
18	ПР	Плиты электрические и газовые (составление производственных характеристик ,составление таблицы возможных неисправностей , их	2	В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016

причин и способов устранения, санитарные требовани

стр. 194-208

Дополнительное оборудование

19	Лекция	Холодильное ,Весоизмерительное , Вспомогательное оборудование (назначение, виды, принцип действия, правила эксплуатации)	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.44-49
	ПР	Холодильное ,Весоизмерительное , Вспомогательное оборудование (составление производственных характеристик ,составление таблицы возможных неисправностей , их причин и способов устранения, санитарные требовани	1	И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018 стр.44-49
СР(6)		<u>Подготовить реферат</u> <u>Фасовочное и упаковочное оборудование</u> (отразить марки машин, назначение , принцип действия , правила эксплуатации	2	
		<u>Подготовка к Дифференцированному зачету</u>		
20	Д/З	Дифференцированный зачет	2	
		Итого часов -52 в том числе Лекций -20, ПР-20, Сам.раб -12		

2. Информационно-методическое обеспечение

1. Конспекты теоретических материалов
2. Методические рекомендации по выполнению практических заданий и самостоятельной работе
3. Литература по теме дисциплины

3. Литература

И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- Москва изд. Центр « Академия» 2018

В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания -Москва изд. Центр « Академия» 2016

Г.Г Лутошкина Тепловое оборудование предприятий общественного питания- Москва изд. Центр « Академия» 2008

Т.Б.Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий- Москва изд. Центр « Академия» 2014

М.И. Ботов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания
- Москва изд. Центр « Академия» 2016

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575838

Владелец Артеменкова Галина Александровна

Действителен с 30.03.2022 по 30.03.2023