

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш

« ____ » _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОП.04 «ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОГО
ПРОИЗВОДСТВА»**



г. Симферополь, 2021

Программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профес-
сионального образования по профессии и специальности 19.01.04 ПЕКАРЬ

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Таранова И.В., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.04 **ПЕКАРЬ**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Оборудование хлебопекарного производства с основами стандартизации» относится к циклу «Общепрофессиональная подготовка».

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами выполняемых технологических операций
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правила организации работ в цеху
- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства
- правила безопасного обслуживания оборудования
- возможные неисправности и способы их выявления при эксплуатации оборудования

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе: <ul style="list-style-type: none"> • Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) • Анализ сравнительных таблиц, вывод по результатам сравнения машин механического, теплового и холодильного оборудования; • Проработка учебной и специальной технической литературы • Составление кроссвордов • Обзор информации ресурсов интернета по оборудованию зарубежного производства • Подготовка докладов и презентаций 	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Оборудование хлебопекарского производства с основами автоматизации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1.	Оборудование хлебопекарных предприятий			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		2	2
Оборудование складов хлебопекарных предприятий	1	Оборудование складов хлебопекарных предприятий	1	
	2	• Оборудование для хранения муки тарным способом	1	
	3	• Оборудование для хранения муки бестарным способом	1	
	4	• Оборудование для хранения соли, дрожжей	1	
Тема 1.2. Оборудование для подготовки сырья	Содержание учебного материала		4	2
	5	Оборудование для подготовки сырья	1	
	6	• Просеиватели муки периодического действия	1	
		• Просеиватели муки непрерывного действия	1	
		• Оборудование для мокрого хранения соли	1	
		• Солерастворители	1	
	8	• Сахарорастворители	1	
		• Жирорастворители	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	3
	Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий:			
	<ul style="list-style-type: none"> Сравнительная характеристика просеивателей периодического и непрерывного действия Схематическая установка соле- и сахарорастворителей 			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		4	2
Оборудование для дозирования сырья	9	Оборудование для дозирования сырья	1	
	10	• Дозатор муки непрерывного действия: барабанный, тарельчатый	1	
	11	• Дозатор муки периодического действия: шнековый, ленточный	1	
	• Виды дозаторов жидких компонентов			

	12	• Особенности дозаторов воды, солевого раствора	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> • Проанализировать сравнительную таблицу, сделать вывод по результатам сравнения дозаторов муки периодического и непрерывного действия; • Проработка учебной и специальной технической литературы по теме «Виды дозаторов жидких компонентов» (подготовка реферата) 		2	3
Тема 1.4. Оборудование для замеса и брожения теста	Содержание учебного материала		8	1
	13	Оборудование для замеса и брожения теста	1	
	14	• Оборудование для приготовления заварок	1	
	15	• Тестомесильные машины периодического действия нового поколения	1	
		• Тестомесильные машины непрерывного действия нового поколения		3
	Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации тестомесильных машин			
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> • Обзор информации ресурсов интернета по тестомесам зарубежного производства. Сделать вывод по результатам сравнения тестомесов периодического и непрерывного действия • История создания машин для приготовления заварок 		2	
Тема 1.5. Оборудование для выгрузки теста из дежей	Содержание учебного материала		2	1
	16	Оборудование для выгрузки теста из дежей	1	
	17	• Дежеопрокидыватели без опрокидывания дежи	1	
	18	• Дежеопрокидыватели с опрокидыванием дежи	1	
	19	• Дежеопрокидыватель для формовых изделий	1	
Тема 1.6. Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Содержание учебного материала		4	1
	20	Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	1	
	21	• Классификация машин для деления теста	1	
	22	• Машины для деления теста	1	
	• Современные делительно-формующие автоматы			

		Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> Преимущества и недостатки машин для деления теста различных марок Презентация на тему: «Оборудование для деления и округления тестовых заготовок» 	2	3
Тема 1.7. Оборудование для подачи и расстойки тестовых заготовок	Содержание учебного материала		6	1
	23	Оборудование для подачи и расстойки тестовых заготовок	1	
	24	<ul style="list-style-type: none"> Оборудование для расстойки тестовых заготовок: характеристика, классификация. Понятие об оборудовании для предварительной расстойки 	1	
	25	<ul style="list-style-type: none"> Оборудование для окончательной расстойки тестовых заготовок: типы, устройство, способы регулирования времени расстойки 	1	
	26	<ul style="list-style-type: none"> Характеристика посадочных механизмов и их классификация 		
	27	Изучение устройства и овладение навыками эксплуатации расстоечных шкафов	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> Сравнительная характеристика шкафов для предварительной и окончательной расстойки Виды посадчиков тестовых заготовок 		2	3
Тема 1.8. Хлебопекарные печи	Содержание учебного материала		8	
	28	Хлебопекарные печи	1	1
	29	<ul style="list-style-type: none"> Классификация оборудования для выпечки изделий Назначение и характеристика. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания оборудования для выпечки изделий Регулировочная аппаратура в хлебопекарных печах 	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none"> Презентация на тему: «Особенности хлебопекарных печей нового по- 		2	3

Тема 1.9.		Содержание учебного материала		2	1
Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	30	Оборудование хлебохранилищ и экспедиций <ul style="list-style-type: none">• Оборудование для хлебохранилищ• Оборудование для экспедиций		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none">• Циркуляционные столы - устройство, принцип работы, правила безопасного обслуживания• Вагонетки и контейнеры - их характеристика			2	3
Тема 1.10		Содержание учебного материала		4	1
Механизация и автоматизация производственных процессов	31	Механизация и автоматизация производственных процессов <ul style="list-style-type: none">• Основные понятия и определения механизации, автоматизации, комплексной механизации и полной автоматизации производства		1	
	32	<ul style="list-style-type: none">• Понятие о структуре автоматических линий• Организация поточных линий для производства хлеба как метод рационального использования оборудования и повышения производительности труда работника		1	
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий (заполнение таблиц, схем, ответы на вопросы) Тематика домашних заданий: <ul style="list-style-type: none">• Доклад на тему «Механизация и автоматизация предприятий хлебопекарной отрасли РКрым»• Составить кроссворд по теме: «Оборудование хлебопекарного производства»			2	3
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет				2	
Всего				48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спецтехнологии «Технологического оборудования хлебопекарного производства», лаборатории «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; комплект учебно-наглядных пособий (узлы оборудования механического, теплового и холодильного, стенды, карточки, раздаточный материал, посуда, технологический инвентарь, комплекты для лабораторных работ).

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система (экран, проектор, ПЭВМ, колонки)

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской и лаборатории:

1. Механическое: ручной миксер, планетарный миксер, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, взбивальная машина, весоизмерительное оборудование.
2. Тепловое: конвекционные печи,
3. Холодильное: холодильные шкафы, холодильная камера, аппарат интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Гайворонский К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.- СПб.: Форум, 2015. - 480с.
2. **Золин В.П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В.П. Золин. - М.: «Академия», 2014. - 320с.
3. **Бутейкис Н.Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / Н.Г. Бутейкис. - М. Издательский центр «Академия», 2014. - 336с.
4. **Ермилова С.В.** Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 64с.
5. **Харченко Н.Э.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 512с.
6. **Дроздова Н.В.** Кондитер. Учебное пособие / Н.В. Дроздова. - Ростов- на-Дону: Феникс, 2015. - 319с.

Дополнительная литература:

- 1.** Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества. Гриф Минобр.
- 2. Цыганова Т.Б.** Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник / Т.Б. Цыганова. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 448с.
- 3. Мармузова Л.В.** Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. Учебник для начального профессионального образования / Л.В. Мармузова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 288с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых хлебобулочных изделий; знать правила организации работ в цеху	проверка организации рабочего места кондитерского производства
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства; знать классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп	оптимальность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря хлебопекарного производства
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь хлебопекарного производства; знать устройство и назначение основных видов технологического оборудования хлебопекарного производства	соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования хлебопекарного производства; знать правила безопасного обслуживания оборудования, возможные неисправности и способы их выявления при эксплуатации оборудования	правильность оформления документов, предусматривающих безопасность различных видов оборудования при их эксплуатации, соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования