

**Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е. Н. Брежнев

2021 г.
Приказ № 25/вк от 03.09.2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

**«Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового
оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело»**

г. Курск

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебного курса
2. Структура и содержание учебного курса
3. Условия реализации программы учебного курса
4. Контроль и оценка результатов освоения учебного курса

1. Общая характеристика рабочей программы учебного курса **«Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело»»**

1.1. Цели и задачи учебного курса, дисциплины – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения программы обучающийся должен **уметь**:

- работать на установленном новом оборудовании в мастерской по компетенции «Кондитерское дело», безопасно и грамотно использовать его в учебном процессе;

В результате освоения программы обучающийся должен **знать**:

- виды и маркировку оборудования, назначение, правила сборки и разборки, безопасные приемы работы, инновационные технологии на основе оборудования мастерской

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальной учебной нагрузки слушателя 16 часов, в том числе: обязательных учебных занятий 16 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

2.1. Объем учебной программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательные учебные занятия (всего)	16
в том числе:	
информационные (лекционные) занятия	6
лабораторные занятия	2
практические занятия	6
консультация	1
Аттестация в форме компьютерного тестирования	1

**2.2. Тематический план и содержание учебного курса
«Реализация современных программ и технологий обучения на базе
нового оборудования мастерской по компетенции «Кондитерское дело»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации слушателей	Уровень освоения	Объем часов
1.1. Современное технологическое оборудование, мастерской по компетенции «Кондитерское дело»: виды, устройство, безопасные правила эксплуатации, использование в образовательном процессе		2	
Информационные (лекционные) занятия	2		2
Лабораторные занятия	2		2
1.2. Современные программы и технологии обучения на основе установленного в мастерской оборудовании		3	
Информационные (лекционные) занятия	2		2
Практические занятия	2		2
2.1. Работа на оборудовании мастерской по изготовлению кондитерских изделий		3	
Информационные (лекционные) занятия	2		2
2.2. Практикум по изготовлению кондитерских изделий на современном оборудовании, установленном в мастерской		3	
Семинар-практикум	2		2
2.3. Мастер-класс «Работа на новых видах оборудования»		3	
Мастер-класс	2		2
Консультация			1
Итоговая аттестация			1
Всего			16

3. Организационно-педагогические условия реализации программы учебного курса

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебного курса требует наличия учебного кабинета - №7; мастерской по компетенции «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета: персональный компьютер – 15 шт.; интерактивная доска, ученические столы, стулья.

Технические средства обучения: компьютеры, интерактивная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: печь конвекционная; плита индукционная; планетарный настольный миксер; микроволновая печь; холодильный шкаф; лампа для карамели; куттер; фен строительный; блендер погружной многофункциональный; ванна для растапливания шоколада; газовая горелка карамелизатор; пирометр лазерный; весы настольные электронные; микровесы; доска мраморная 50x100; вентилятор на клипсе; сотейник для индукционной плиты; сковорода для индукционной плиты; решётка для глазировки 460x260x30 мм; доска разделочная; стол производственный; сито; венчик; стакан мерный; миска пластиковая; миска из нержавеющей стали; палетка (лоталка) кондитерская; лопатка деревянная; крутящаяся подставка под торт; шпатель для работы с шоколадом; набор кондитерских насадок; набор ножей 3 шт.; ножницы; набор инструментов для моделирования; скалка кондитерская для моделирования; скалка деревянная; скалка силиконовая; таймер с обратным отсчётом времени.

Подготовка рабочего места:

- проверить устойчивость производственных столов, стеллажей, прочность крепления оборудования к подставкам;
- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, передвижной тележке;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольное - измерительных приборов, влияющих на показания контрольное - измерительных приборов;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;
- проверить наличие и удобно разместить инструменты, приспособления в соответствии с последовательностью их использования;
- проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей поверхности;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к работе:

- произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы;
- проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу;
- при эксплуатации планетарных миксеров, погружных блендеров, конвекционных печей, индукционных плит, микроволновых печей, холодильного и морозильного оборудования, ламп для работы с карамелью соблюдать требования безопасности в соответствии с инструкцией по их применению.

В день проведения мероприятия проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

Привести в порядок рабочую специальную санитарную одежду и профессиональную обувь: застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Волосы убрать под колпак. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы. Снять ювелирные украшения, коротко остричь ногти, при наличии волос на лице надеть маску.

- перед началом работы на площадке вымыть руки с мылом;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при выполнении работ с сырьём и полуфабрикатами, без дальнейшей тепловой обработки, использовать одноразовые перчатки;
- запрещено использовать в процессе работы посуду и инвентарь из бьющихся материалов (стекло, фарфор, фаянс, керамика).

Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки столов, положения оборудования и инструментов, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее;
- запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому мастеру и до устранения неполадок к заданию не приступать.

3.2. Наименование инструмента или оборудования

Наименование инструмента или оборудования	Правила подготовки рабочего места к выполнению задания
Конвекционная печь	<ul style="list-style-type: none">- производить чистку и устранять неисправности при работе конвекционной печи – работать без заземления категорически запрещено!- санитарную обработку производить только при обесточенной сети;- при обнаружении неисправности вызвать технического мастера;- включать конвекционную печь только после устранения неисправности
Индукционная плита	Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться
Блендер стационарный	<p>Перед началом эксплуатации блендера убедитесь, что он подключен к заземлению. Перед чисткой или обслуживанием отключите прибор из розетки. Для минимизации риска, отключайте прибор от сети, когда не пользуетесь им, а также перед сборкой или разборкой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания и основной блок прибора в воду или иные жидкости. Запрещается чистка основного блока при помощи пульверизаторов. Включайте прибор ТОЛЬКО с закрытой крышкой! Избегайте прикасаться к движущимся частям блендера. Перед тем, как производить любые действия с движущимися частями блендера, выключите его и отключите от сети. Лезвия блендера острые. Обращайтесь с ними осторожно. В случае освобождения лезвий из крепления немедленно прекратите работу и замените весь режущий механизм. Не пытайтесь самостоятельно установить или подтянуть крепление лезвий, обратитесь к техническому эксперту! Прибор предназначен для кратких периодов использования. Среднее время использования без отключения не должно превышать 3 минуты. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.</p> <p>Во избежание повреждения прибора, колбы или режущего механизма не трясите и не наклоняйте блендер во время работы. В случае самопроизвольной</p>

	остановки блендера, переведите выключатель в положение «Выкл», снимите колбу, снимите крышку с колбы и лопаточкой подтолкните продукт в колбе к режущему механизму. При смешивании горячих жидкостей, снимите центральную часть крышки
Миксер планетарный	Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы. Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу. Отсоедините миксер от розетки, когда вы его не используете, перед установкой или снятием насадок, а также перед чисткой
Шкаф шоковой заморозки	Перед использованием проверьте подключение шкафа к сети. Убедитесь, что двери плотно закрываются. Камера шокового замораживания является аппаратом, быстро понижающим температуру приготовленных и сырых продуктов для сохранения вкусовых качеств (химико-физических и питательных) этих продуктов. Перед размещением подготовленных полуфабрикатов в шкафу шоковой заморозки заворачивайте или накрывайте пищевой пленкой
Холодильный шкаф	Провести визуальный контроль за температурой в охлаждаемом объеме по термометру
Лампа для карамели	Проверить включение оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу. Отключить оборудование от сети
Микроволновая печь	Перед использованием микроволновой печи убедитесь в том, что стеклянный поднос, роликовая подставка, муфта правильно установлены. Прибор предназначен исключительно для разогрева или размораживания продуктов или напитков. Не включайте печь в работу «вхолостую», без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить время работы
Ванны для растапливания шоколада	Проверить работу оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу
Весы электронные	Проверить работу оборудования. Перед началом эксплуатации весов проследите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами

3.3. Требования охраны труда во время работы

При выполнении заданий необходимо соблюдать требования безопасности при использовании инструмента и оборудования:

Наименование инструмента/оборудования	Требования безопасности
Нож	<p>Основные правила работы с ножом:</p> <ul style="list-style-type: none">- не работать с ножом в направлении к своему телу;- крепко держать рукоятку ножа;- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;- не пытаться поймать падающий нож;- не использовать нож не по назначению;- мыть нож после каждого применения
Конвекционная печь	<p>Включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «Пуск» и «Стоп»;</p> <p>При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала слегка приоткройте дверку, выпустите горячий воздух из камеры, после откройте дверку полностью.</p> <p>Используйте средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки)</p>
Миксер планетарный	<ul style="list-style-type: none">- надежно закрепляйте сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;- загрузку чаши планетарного миксера сырьём при включённом электродвигателе производите равномерно через загрузочное отверстие;- соблюдайте нормы загрузки оборудования;- удаляйте остатки продукта, очищайте рабочие органы оборудования при помощи лопаток, скребков и т.п.;- снимайте и устанавливайте сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;- избегайте контакта с движущимися деталями. <p>Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускайте соприкосновения насадки - взбивалки с руками, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.</p> <p>Удаляйте плоскую взбивалку, проволочный венчик или крюк для замешивания теста из миксера перед мытьём.</p> <p>Не используйте любой прибор с повреждённым шнуром</p>

	<p>питания, или после падения прибора или какого-либо повреждения, обратитесь к техническому эксперту. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности, и контакта с горячими предметами.</p> <p>При использовании модели миксера с наклонной головкой, эта головка должна быть полностью опущена вниз перед фиксацией. Перед смешиванием убедитесь в том, что замок защелкнут, а для этого попытайтесь поднять головку. Поднимать миксер следует с осторожностью, учитывая его большой вес. Убедитесь в том, что фиксатор надёжно закреплён (затяните ручку насадки) перед использованием миксера, чтобы избежать возможности падения фиксатора насадки в чашу при работе миксера</p>
<p>Блендер стационарный</p>	<p>В случае смешивания в блендере горячих продуктов перемещайте прибор с особой осторожностью. Для уменьшения риска травм, а также риска поломки блендера не помещайте в колбу хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.) во время работы блендера. Не храните в блендере хозяйственные предметы (ложки, лопатки и т.д.), во избежание поломки блендера в случае его включения. Во избежание травм не опускайте руки в колбу блендера во время работы прибора.</p>
<p>Лампа для карамели</p>	<p>При работе с карамелью необходимо выполнять следующие требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться защитными перчатками при работе с карамельной массой; - использовать только исправное и корректно подключенное оборудование; - следить за температурой карамели, и не оставлять её без внимания под лампой, во избежание перегрева и растекания
<p>Шкаф шоковой заморозки</p>	<p>Использовать средства защиты рук при соприкосновении с холодными поверхностями инвентаря (рукавицы, прихватки).</p> <p>Расставляйте продукты внутри таким образом, чтобы не ограничивать циркуляцию воздуха, не размещайте на полках бумагу, картон, доски и прочие предметы, препятствующие движению воздуха; По возможности избегайте излишне частого или слишком длительного открывания двери.</p> <p>Цикл шокового охлаждения / шокового замораживания - С момента начала цикла и до его окончания не открывайте дверь;</p>

	<p>не заворачивайте и не закрывайте емкости крышками и изолирующими пленками; не используйте противни или емкости выше 65 мм; не кладите продукты друг на друга; используйте емкости из алюминия или нержавеющей стали</p>
<p>Индукционная плита</p>	<p>Использовать специальную посуду для индукционных плит. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими ручками инвентаря (рукавицы, прихватки). Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой. Не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды. Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.</p>
<p>Карамелизатор</p>	<p>Работу с горелкой проводить в хорошо проветриваемых помещениях; - не работать при нарушении герметичности баллона (появление запаха газа) и механической прочности; - не направлять пламя горелки на людей и легко воспламеняющиеся предметы; - не направлять пламя горелки в сторону лица и кожных покровов; - не оставлять включённую горелку без присмотра</p>

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих;
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П. Золин – М.: Издательский центр Академия, 2017 -320с.;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.- М., 2016.
5. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN:9 78-5904283-04-9
6. Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хромеенков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114-2242-5
7. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Барушников; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2012 – 320 с.
2. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник / В. Д. Елхина. – Москва: Академия, 2014 – 336 с.
3. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2016 – 480 с.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.bestlibrary.ru>
- <http://www.lib.msu.su/>
- <http://www.vavilon.ru/>
- <http://www.edic.ru>
- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>

- <http://www.kobor.ru/>
- <http://art-cooking.ru>
- www.chefs.ru
- www.povarenok.ru
- www.supercook.ru

3.4. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский.

В преподавании курса используются лекционные и практические занятия, самостоятельная работа.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных практико-ориентированных технологий, модульно-компетентностного подхода, и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, метода проектов, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Итоговая аттестация проводится в форме компьютерного тестирования – 2 часа, в том числе консультация – 1 час.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебного курса

Результаты обучения	
Формы аттестации	компьютерное тестирование
Освоенные умения	- подбирать, готовить к работе и работать на современном оборудовании мастерской с использованием безопасных приемов труда;
	- применять современные технологии обучения с использованием новых видов оборудования и стандартов Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело»;
	- использовать в программно-методическом обеспечении учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей по программам подготовки специалистов среднего звена современное оснащение мастерской;
	- реализовывать инновационные программы и технологии обучения, в том числе с использованием ДОТ и стандартов Ворлдскиллс, на базе современного оборудования мастерской;
	- работать на установленном в мастерской современном оборудовании, проводить практические занятия, мастер-

	классы;
Усвоенные знания	- знать виды и маркировку оборудования;
	- знать назначение, правила сборки и разборки, безопасные приемы работы;
	- знать и применять инновационные технологии на основе оборудования мастерской