

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

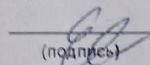
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Смирнова Т.Г., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ОГСЭ и ЕН дисциплин
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.
Председатель ПЦК

 (подпись) Е.А. Флоря

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации 	<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания.

	технологического оборудования – <i>действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования.</i>	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структура плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> – психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<ul style="list-style-type: none"> – излагать свои мысли на государственном языке; – оформлять документы 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов.

учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). 	<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); – понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3 Личностные результаты, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело).

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести

	диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	88
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	74
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
1 семестр		36/18л+18пр	
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		8	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10 ЛР 13-26
	Характеристика основных типов и классов организаций питания.		
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1. Практическое применение нормируемых и ненормируемых потерь. Составление правил приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК1.1 – 1.5 ПК 2.1--2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 5.1 – 5.5 ЛР 13-26
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест поваров по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 2. Составление схемы мясорыбного цеха		
	Раздел 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания		
Тема 2.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей	Содержание учебного материала	2	ОК 1-10 ЛР 13-26
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Применение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 10 ПК 1.1 ПК 1.3-1.4 ЛР 13-26
	Классификация и характеристика Оборудование для обработки мяса. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Классификация и характеристика Оборудование для обработки рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие № 4. Применение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
	Практическое занятие № 5. Применение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов, грибов		
Тема 2.3 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	4	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 6, 7. Решение задач по подбору оборудования кондитерского цеха (по производительности и ассортименту выпускаемой продукции)		
Раздел 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания		20	
Тема 3.1 Основные характеристики теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Плита электрическая	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Решение задач по подбору электрических и газовых плит		
Тема 3.2 Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Ассортимент, классификация, устройство пищеварочных котлов, автоклавов, пароварочных аппаратов	2	ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Тематика практических занятий работ		
	Практическое занятие № 9. Применение правил безопасной эксплуатации оборудования		
Тема 3.3 Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Ассортимент, классификация, устройство сковород, фритюрниц, жарочных шкафов		
Тема 3.4 Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Ассортимент, классификация, устройство жарочных и пекарных шкафов		
	2 семестр	56/26л+12пр+6ср+8экз	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Решение задач по подбору жарочного оборудования		
Тема 3.5 Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Ассортимент, классификация, устройство кипятильников и водонагревателей.		
Тема 3.6 Вспомогательное тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Виды вспомогательного оборудования (мармиты, тепловые шкафы и стойки, термостаты, оборудование для транспортировки).		
Тема 3.7 Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
			ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
Раздел 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания		8	ОК 1-11
Тема 4.1 Устройство холодильного оборудования.	Содержание учебного материала	2	ЛР 13-26
	Устройство и принцип действия холодильного оборудования. Виды хладагентов.		
Тема 4.2 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Изучение и применение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		
	Тематика самостоятельных работ	2	
	Самостоятельна работа №1 Подготовить доклад на тему: «Холодильное оборудование для шоковой заморозки»		
Раздел 5 Секционнo-модульное оборудование предприятий общественного питания		2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ЛР 13-26
Тема 5.1 Секционнo-модульное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Виды, способ применения и устройства секционнo-модульного оборудования		
Раздел 6. Весоизмерительное оборудование и инновационное оборудование организаций общественного питания.		8	
Тема 6.1 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Классификация и назначение весоизмерительного оборудования.		
	Особенности устройства, правила безопасной эксплуатации		
Тема 6.2 Инновационное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	Виды инновационное оборудование организаций общественного питания		
	Тематика самостоятельных работ	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	<i>Самостоятельная работа №2 Подготовить презентацию на тему «Инновационное оборудование предприятий питания»</i>		
Раздел 7. Вспомогательное оборудование предприятий общественного питания		2	ПК 2.1-2.8
Тема 7.1 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Классификация и виды вспомогательного оборудования для предприятий общественного питания. Правила безопасного использования вспомогательного оборудования		
Раздел 8. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве		18	ОК 1-7 ОК 9-10
Тема 8.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». Основные нормативные документы в области энергосбережения		
	Основы государственного управления в сфере энергосбережения		
	Политика и законодательство РФ, Тюменской области в направлении использования возобновляемых источников энергии (ВИЭ), энергоэффективности и энергосбережения		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 11 Анализ «основных нормативных документов в области энергосбережения»		
	Практическое занятие № 12. Составление схемы «Комплексная программа Тюменской области, обеспечения энергосбережения в регионе»		
	Практическая работа № 13. Анализ нормативных документов «Основные статьи Комплексной программы по энергосбережению Тюменской области»		
Тема 8.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7 ОК 9-10 ПК 1.1-1.5
	Традиционные способы получения тепловой и электрической энергии		
	Нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
энергии	Тематика практических занятий	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Практическое занятие № 14. Анализ методов снижения тепловых потерь на предприятиях общественного питания		
Тема 8.3 Тепловое оборудование обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 11 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
	Тепловое оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии		
Тема 8.4 Холодильное оборудование обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	Содержание учебного материала	2	
	Холодильное оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии		
Экзамен		8	
Итого		88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основная литература:

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>

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. — URL : www.horeca.ru /2021

2. Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. — URL : www.food-service.ru/catalog./2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; 	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет основные характеристики машин; - правильно выбирает оборудования к технологическим процессам; - называет узлы и автоматику машин; - рассказывает принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-15 <p>Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка доклада; - подготовка мультимедийной презентации. <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов выполнения задания экзамена
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, 	<ul style="list-style-type: none"> - излагать принципы действия машин; - проводить проверку машины к эксплуатации (осмотр машины перед началом работы); - демонстрировать точность сборки машины; - соблюдать правила техники 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-15 <p>Оценки результатов</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>– оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p>- действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях,</p>	<p>безопасной работы;</p> <p>- соблюдать правил разбора и санитарной обработки машин;</p> <p>- соблюдать правил подбора инвентаря;</p> <p>- соблюдать правила безопасной работы с инвентарем;</p> <p>- подбирать инвентарь и оборудование в соответствии с алгоритмом</p>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- подготовка доклада;</p> <p>- подготовка мультимедийной презентации.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- оценка результатов выполнения задания экзамена.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования		
ЛР 13 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 14 Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	Демонстрирует навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 15 Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Демонстрирует готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 16 Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию	Осознает состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 17 Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда	Проявляет интерес к изменению регионального рынка труда	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 18 Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Демонстрирует готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 19 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Осознает необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 20 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 21 Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к	Реагирует на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
их освоению		
ЛР 22 Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума	Имеет потребность в создании положительного имиджа техникума	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 23 Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения	Принимает Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 24 Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.	Участвует в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 25 Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.	Обладает на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЛР 26 Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.	Готов принимать участие в самоуправлении техникума.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов