

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**

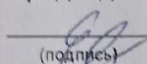
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

### 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		
	Практическое занятие № 1. Практическое применение нормируемых и ненормируемых потерь. Составление правил приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
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		
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 2. Составление схемы мясорыбного цеха		
Раздел 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания		14	
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		
	Тематика практических занятий	2	
	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		
	Тематика практических занятий	2	
	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
	<b>Тематика практических занятий работ</b>		
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Применение правил безопасной эксплуатации оборудования		
<b>Тема 3.3 Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
<b>Тема 3.4 Жарочно-пекарное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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		
	<b>2 семестр</b>	<b>56/26л+12пр+6ср+8экз</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Решение задач по подбору жарочного оборудования		
<b>Тема 3.5 Водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
<b>Тема 3.6 Вспомогательное тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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).		
<b>Тема 3.7 Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	Самостоятельная работа №2 Подготовить презентацию на тему «Инновационное оборудование предприятий питания»		
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](http://www.horeca.ru) /2021

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перечисляет основные характеристики машин;</li> <li>- правильно выбирает оборудования к технологическим процессам;</li> <li>- называет узлы и автоматику машин;</li> <li>- рассказывает принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-15</li> </ul> <p>Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка доклада;</li> <li>- подготовка мультимедийной презентации.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения задания экзамена</li> </ul>
<b>Умения:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать принципы действия машин;</li> <li>- проводить проверку машины к эксплуатации (осмотр машины перед началом работы);</li> <li>- демонстрировать точность сборки машины;</li> <li>- соблюдать правила техники</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-15</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях,</li> </ul>	<p>безопасной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правил разбора и санитарной обработки машин;</li> <li>- соблюдать правил подбора инвентаря;</li> <li>- соблюдать правила безопасной работы с инвентарем;</li> <li>- подбирать инвентарь и оборудование в соответствии с алгоритмом</li> </ul>	<p>внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка доклада;</li> <li>- подготовка мультимедийной презентации.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения задания экзамена.</li> </ul>

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 их освоению	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