

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И
СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №__

к ОП СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1565 (ред. от 03.07.2024), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828.

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

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК
_____ К.С. Кондрашова

подпись

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	– 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	– 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.	– 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).	– 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – основы предпринимательской

финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - определять источники достоверной правовой информации; - составлять различные правовые документы; - находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; - оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.	деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	- психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе.	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений; - особенности социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- проявлять гражданско-патриотическую позицию; - демонстрировать осознанное поведение; - описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	- сущность гражданско-патриотической позиции; - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); - организовывать	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- 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.	- 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 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины (в соответствии с программой воспитания по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело).

Код ЦО	Дескрипторы
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

ЦО 37	Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 41	Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	78
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	74
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	4

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
3 семестр		32	
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 1-9 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	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 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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	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		16	
Тема 2.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей	Содержание учебного материала	2	ОК 1-9 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Применение правил безопасной эксплуатации		

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
	универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов		
Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 9 ПК 1.1 ПК 1.3-1.4 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	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 - 9 ПК 1.1 – 1.4 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	4	
	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 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Плита электрическая		
	Тематика практических занятий	2	

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
	Практическое занятие № 8. Решение задач по подбору электрических и газовых плит		38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
Тема 3.2 Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Ассортимент, классификация, устройство пищеварочных котлов, автоклавов, пароварочных аппаратов		
	Тематика практических занятий работ	2	
	Практическое занятие № 9. Применение правил безопасной эксплуатации оборудования		
	4 семестр		
Тема 3.3 Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Ассортимент, классификация, устройство сковород, фритюрниц, жарочных шкафов		
Тема 3.4 Жарочно-пекарное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Ассортимент, классификация, устройство жарочных и пекарных шкафов		

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
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Решение задач по подбору жарочного оборудования		
Тема 3.5 Водогрейное оборудование	Содержание учебного материала Ассортимент, классификация, устройство кипятильников и водонагревателей.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
Тема 3.6 Вспомогательное тепловое оборудование	Содержание учебного материала Виды вспомогательного оборудования (мармиты, тепловые шкафы и стойки, термостаты, оборудование для транспортировки).	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
Тема 3.7 Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	Содержание учебного материала Правила безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
Раздел 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания		6	ОК 1-9
Тема 4.1 Устройство	Содержание учебного материала	2	ЦО 36, ЦО 37, ЦО

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
холодильного оборудования.	Устройство и принцип действия холодильного оборудования. Виды хладагентов.		38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
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		
Раздел 5 Секционнo-модульное оборудование предприятий общественного питания		2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8
Тема 5.1 Секционнo-модульное оборудование	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Виды, способ применения и устройства секционнo-модульного оборудования		
Раздел 6. Весоизмерительное оборудование и инновационное оборудование организаций общественного питания.		6	ОК 1 - 9 ПК 1.1
Тема 6.1 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация и назначение весоизмерительного оборудования.		
	Особенности устройства, правила безопасной эксплуатации		
Тема 6.2 Инновационное оборудование	Содержание учебного материала	2	ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	Виды инновационное оборудование организаций общественного 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
	Классификация и виды вспомогательного оборудования для предприятий		

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
	общественного питания. Правила безопасного использования вспомогательного оборудования		ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
Раздел 8. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве		16	ОК 1-7 ОК 9
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 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	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 энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7 ОК 9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	Традиционные способы получения тепловой и электрической энергии	2	
	Нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 14. Анализ методов снижения тепловых потерь на		

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
	предприятиях общественного питания		ПК 5.1-5.5 ЛР 13-26
Тема 8.3 Тепловое оборудование обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 37, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 41, ЦО 52
	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		4	
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. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / Б. В. Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2024. – 349 с. — (Профессиональное образование). — URL: www.biblio-online.ru

3.2.2 Дополнительные источники:

1. • Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <http://znanium.com>

2 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3 Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL: www.horeca.ru

4 Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL: www.food-service.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
– 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;	- перечисляет основные характеристики машин; - правильно выбирает оборудования к технологическим процессам; - называет узлы и автоматику машин; - рассказывает принцип действия и правила безопасной эксплуатации машин.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-15 Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: - подготовка доклада; - подготовка мультимедийной презентации. Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания экзамена
Умения:		
– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья,	- излагать принципы действия машин; - проводить проверку машины к эксплуатации (осмотр машины перед началом работы); - демонстрировать точность сборки машины; - соблюдать правила техники	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-15 Оценки результатов

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
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 технологического оборудования - действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях,	безопасной работы; - соблюдать правил разбора и санитарной обработки машин; - соблюдать правил подбора инвентаря; - соблюдать правила безопасной работы с инвентарем; - подбирать инвентарь и оборудование в соответствии с алгоритмом	внеаудиторной (самостоятельной) работы: - подготовка доклада; - подготовка мультимедийной презентации. Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания экзамена.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования		
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЦО 37	Обладает представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражает понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЦО 39	Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЦО 41	Развивает и применяет навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности, проявляет уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживает благоприятный образ своей специальности в обществе.	Наблюдение и экспертная оценка личностных результатов