

**Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Ростовской области  
«Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказ директора ГБПОУ РО «АККАТТ»  
От 29.08.2025 г. № 141 - ОД

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 03**

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Азов  
2025г.

ОДОБРЕНА  
Предметно цикловой комиссии  
общепрофессионального и  
профессионального циклов  
Протокол № 1 от 29 августа  
2025г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ Коростелева Н.Ю

УТВЕРЖДАЮ  
Зам директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Агарков. И.А.

« 29 » августа 2025 г.

Рабочая программа общепрофессионального цикла учебной дисциплины  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016г. № 1569, зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. регистрационный №44898), с (изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020г.) ,12 августа 2022г.. № 732., Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024г. № 464 « О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования 30 августа 2024г. Утверждены приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 № 464. Зарегистрировано в Минюсте России 9 августа 2024г.. Регистрационный № 79088 и естественнонаучного профиля профессионального образования

**Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»,**

**Разработчик: Коростелева Наталья Юрьевна**  
**Преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»,**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |  |    |
|---|--|----|
| 1 | Общая характеристика программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места ..... | 4  |
| 2 | Структура и содержание учебной дисциплины.....   | 6  |
| 3 | Условия реализации учебной дисциплины.....   | 15 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....   | 16 |

# **1      Общая характеристика программы учебной дисциплины ОП.03**

## **Техническое оснащение и организация рабочего места.**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

### **1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

У.1- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У.2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

3.1- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

3..2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой

кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

3.4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

3.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает **элементы компетенций:**

| Общие и профессиональные компетенции   | Дескрипторы форсированности  | Уметь  | Знать  |
|--|--|--|--|
| OK 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p> | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в кото-ром приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | плана.  | наставника).   |   |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;  | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>        |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>  | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>   | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>  | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>                     | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;   | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>   | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>                                   | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> | <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> | <p>Соблюдать нормы экологической безопасности<br/>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>   | <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br/>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>  |
| <p><b>ОК 08.</b><br/>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>    | <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>                              | <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br/>Использовать современное программное обеспечение</p>  | <p>Современные средства и устройства информатизации<br/>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>   |
| <p><b>ОК 09.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>   | <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>  | <p>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</p> | <p>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</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | 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,  | текстов профессиональной направленности  |
| ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность - выполнения технологических операций. |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.</p> | <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</p> |
|--|--|---|

Формулировки личностных результатов учитывают требования Закона в части *формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.*

| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>   | <b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b> |
|--|---|
| Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблемах   | <b>ЛР 13</b>  |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>   |   |
| Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности   | <b>ЛР 16</b>  |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | <b>ЛР 17</b>  |
| Открытый к текущим и перспективным изменениям в  | <b>ЛР 18</b>  |

|   |              |
|---|--------------|
| мире труда и профессий  |              |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b> |              |
| Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения                               | <b>ЛР 21</b> |

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>   | <b>47</b>          |
| <b>Самостоятельная работа</b>  | <b>5</b>           |
| <b>Обязательная учебная нагрузка</b>   | <b>42</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 30                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                                      | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                                      | 12                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета*</b> |                    |
| <b>ЗА СЧЕТ ЧАСОВ практических.</b>   |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| <i>Наименование разделов и тем</i>  | <i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>  | <i>Объем часов</i> | <i>Осваиваемые элементы компетенций</i>   |
|---|--|--------------------|---|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>           | <i>4</i>  |
| <i>Раздел 1</i>   | <b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>   | <b>16</b>          |   |
| <i>Тема 1.1<br/>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</i> | <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1.Классификация и характеристика основных типов организаций питания.<br/>2.Специализация организаций питания.</p>   | <b>2</b>           | <i>ОК 1-7, 9, 10</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i><br><i>ПК 5.1-5.5</i><br><i>ЛР.13,ЛР.16, ЛР16-ЛР.18</i><br><i>ЛР.19</i> |
| <i>Тема 1.2<br/>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</i>     | <p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, додотовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.<br/>2.Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> | <b>14</b>          | <i>ОК 1-7, 9, 10</i><br><i>ПК 1.1-1.5</i><br><i>ПК 2.1-2.8</i><br><i>ПК 3.1-3.6</i><br><i>ПК 4.1-4.5</i>  |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>1.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери.</p> <p>2.Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.</p>   | 2 | <b>ПК 5.1-5.5<br/>ЛР.13,ЛР.16,<br/>ЛР16-ЛР.18<br/>ЛР.19</b> |
|  | <p>1. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2.Характеристика организации рабочих мест повара в суповом и соусном отделениях.</p> | 2 |   |

|   |  |         |  |
|---|--|---------|--|
|   | 1. Организация зон кухни, предназначенных. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.<br>2. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.                          | 2       |  |
|   | 1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.<br>2. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.   | 2       |  |
|   | <b>Тематика практических занятий :</b>   | 4       | <b>ОК 1-7, 9, 10</b>   |
|   | <b>Практическая работа №1.</b> Организация рабочего места повара по обработке овощей и рыбы, мяса и птицы. Приготовление холодной кулинарной продукции, горячей кулинарной продукции.  | 2       | <b>ПК 1.1-1.5</b>  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся :</b><br>1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу;<br>2. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.              | 2       | <b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b>                         |
| <b>Раздел 2</b>                                     | <b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>   | 26      |  |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Механическое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.<br>2. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. | 12<br>2 | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | 1.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для раздачи пищи. Классификация и характеристика.<br>2.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |  |
|  | 1.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика.<br>2.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.   | 2 |  |

|   |  |          |  |
|---|--|----------|--|
|   | 1.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров, для процессов вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.<br>2.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.  | 2        |  |
|   | <b>Тематика практических занятий:</b>  | <b>4</b> |  |
|   | <b>Практическая работа №2</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.   | 2        |  |
|   | <b>Практическая работа №3</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.  | 2        |  |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Тепловое оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>8</b> | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|   | 1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.<br>2.Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.   | 2        |  |
|   | 1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.<br>2.Жарочное оборудование, варочно-жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и назначение устройства. Правила безопасной эксплуатации. | 2        |  |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p>1.Универсальное и водогрейное оборудование.<br/>2.Классификация, назначение и устройства. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическая работа №4</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования. Изучение правил многофункционального теплового оборудования.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу.<br/>2.Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>  | 2 |   |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Холодильное оборудование</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации<br/>2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p><b>Практическая работа №5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p> | 4 | <b>ОК 1-7, 9, 10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b><br><b>ПК 2.1-2.8</b><br><b>ПК 3.1-3.6</b><br><b>ПК 4.1-4.5</b><br><b>ПК 5.1-5.5</b> |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>  | 2 |   |

|               |  |           |  |
|---------------|--|-----------|--|
|               |  |           |  |
| <b>Всего:</b> |  | <b>42</b> |  |

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного «Техническое оснащение и организация рабочего места» и Учебной кухни ресторана

Оборудование кабинета доска учебная;  
рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического  
материала и др.

Технологическое оборудование: универсальный привод; процессор кухонный;  
набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер;  
слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса;  
оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки;  
холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный  
шкаф; электрофритюрница; рабочий стол;  
весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина;  
пекарский шкаф.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации;  
наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана: моечная ванна; универсальный привод;  
процессор кухонный;  
слайсер;  
оборудование для вакуумирования продуктов;  
шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный  
шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана: рабочий стол; весы  
настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы  
универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка;  
ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроёмкости;  
кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тряпка); скребок для очистки  
рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной;  
нож для потрошения тушек; нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых  
пеньков с тушек;  
топорик-молоток; ножи-рубаки;

мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Техническое оснащение и организация рабочего места. учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-МосквАИ/Д «Академия», 2022 - 240 с.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4». Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

8. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
11. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
12. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е . С . Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

#### **Интернет-источники:**

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)



## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы  |
|---|--|--|
| <p><b>Знание:</b></p> <p>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; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> | <p>Текущий контроль, проверка-письменные тесты, -оценка внеаудиторной работы, теоретическая проверка (т.д.)</p> <p>Проверка в форме дифференцированного экзамена, письменные тесты</p> |
| <p><b>Умение:</b></p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора</p>   | <p>Текущий контроль, практика занятий, - внеаудиторная работа</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; 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>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p> |
|--|--|

## 1.Возможности использования программы в других ПОП

Указываются наименования ПОП в которых есть данная дисциплина и по которым возможно использование данной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279233

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен С 17.03.2025 по 17.03.2026