

**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
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе не очевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. 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. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить 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</p>	<p>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</p>

	плана.	наставника).	
<p>ОК 02.</p> <p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<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</p> <p>применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<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>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации 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	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
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	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

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



		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 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 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 весо-измерительным оборудованием. 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.</p> <p>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, гражданской ответственности, 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

Вид учебной работы	Объем часов
<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	<b>30</b>
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	<b>12</b>
<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>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	1.Классификация и характеристика основных типов организаций питания.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
	2.Специализация организаций питания.		<b>ПК 2.1-2.8</b>
			<b>ПК 3.1-3.6</b>
			<b>ПК 4.1-4.5</b>
			<b>ПК 5.1-5.5</b>
			<b>ЛР.13,ЛР.16,</b>
			<b>ЛР16-ЛР.18</b>
			<b>ЛР.19</b>
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.5</b>
	2.Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		<b>ПК 2.1-2.8</b>
			<b>ПК 3.1-3.6</b>
			<b>ПК 4.1-4.5</b>

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

	<p>1. Организация зон кухни, предназначенных. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.</p> <p>2. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.</p>	2	
	<p>1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.</p> <p>2. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.</p>	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>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся :</b> <p>1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу;</p> <p>2. Решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.</p>	2	<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>
<b>Механическое оборудование</b>	<p>1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы.</p> <p>2. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.</p>	2	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>

	1.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для раздачи пищи. Классификация и характеристика. 2.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	1.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. 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. 2.Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Тематика практических занятий:</b>	4	
	<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 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	<b>ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. 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. 2.Жарочное оборудование, варочно-жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и назначение устройства. Правила безопасной эксплуатации.	2	



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

<b><i>Всего:</i></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; гастроремонты;  
кастрюли; сотейники; молоток для отбивания (тяпка); 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/Шоколадье».
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 контроля
<p><b>Знание:</b>  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: письменные тесты, оценка внеаудиторной работы, теоретические проекты и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный экзамен, письменные тесты</p>
<p><b>Умение:</b>  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: практические занятия, 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.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>- экс демо выпо прак заня</p> <p><b>Про</b> <b>атте</b> оцен прак зачет</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