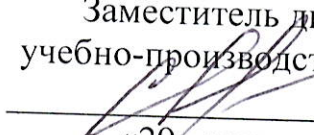


Частное профессиональное образовательное учреждение  
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина  
Новосибирского облпотребсоюза»**  
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе  
 С.Ф. Бегунова  
«29» августа 2025 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Техническое оснащение организаций питания**  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Новосибирск,  
2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля **Техническое оснащение организаций питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

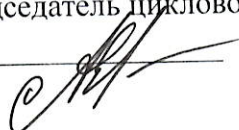
Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).

Разработчики:

1. Койнова Елена Германовна, преподаватель высшей квалификационной категории.
2. Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин  
Протокол № 1 от «28» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ А.П. Козаренко



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП 03.Техническое оснащение организаций питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 03.Техническое оснащение организаций питания** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 **укрупнённой группы 43.00.00 «Сервис и туризм»** с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке профессии пекаря, повара, кондитера. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.**

Учебная дисциплина **Техническое оснащение организаций питания** входит в профессиональный цикл.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 технологического оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формируемые компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

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;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

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;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем- 110 часов

## Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

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

	ность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	---	--



## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	110
Объем образовательной программы	92
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия (если предусмотрено)	18
практические занятия (если предусмотрено)	22
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа <sup>24</sup>	6
Промежуточная аттестация <sup>25</sup>	6

<sup>24</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>25</sup> Проводится в форме экзамена

## 1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>		<b>ОК1-7,9</b>
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации <b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	<b>1</b>	
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации <b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	<b>1</b>	
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, ры-</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мя-	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4</b>

<b>бы</b>	сорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	<b>1</b>	
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>1</b>	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b> Технологические процессы при использовании вакуумной машины при приготовлении блюд методом су-вид	<b>6</b>	
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Технологический расчет размолочных механизмов. Расчет количества холодильного оборудования для холодного цеха.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		

сырья	<b>Тематика практических занятий</b>	1	ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>		<b>ОК1-7,9</b>
<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика лабораторных занятий</b> Технологический расчет теплового оборудования для горячего цеха. Определение времени приготовления кулинарной продукции на разных видах теплового оборудования	6	<b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	1	
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1	
<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>ПК 6.4</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b>
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	

	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	1	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
<b>Тема 2.7.</b> <b>Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
<b>Тема 2.8.</b> <b>СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.2</b> <b>ПК 6.4</b>
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК1-7,9</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	2	
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	

			ПК 6.4
<b>Тема 3.2</b> <b>Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9
<b>Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	ПК 2.1-2.8
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1	ПК 3.1-3.5
		1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 3.4.</b> <b>Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	1	ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		
<b>Тема 4.1.</b> <b>Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	ПК 1.1-1.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 4.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение процессов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-7,9
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5

<b>кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<p>типа и способа организации производства</p> <p>Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (по точности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе</p>		<b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
	<p>Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</p> <p><b>Тематика практических занятий</b></p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов</p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов</p> <p>Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания</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>	<p><b>2</b></p> <p><b>6</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	<b>ПК 6.4</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>110</b>	

## **2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1.** Для реализации 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).

### **2.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **2.2.1. Печатные издания:**

##### **Федеральные законы и нормативные документы**

1. ФЗ "О защите прав потребителей" (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6. 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»]. – Режим доступа:
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

##### **Основные источники информации:**

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Text] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 192 с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации



- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник : [для среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело"] / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2022. - 253, [1] с.
3. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Текст] : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2025. - 201 с. - (Серия : Профессиональное образование).
  4. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 6-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 192 с. ; 22 см. - (Индустрия питания).
  5. Сборник рецептов и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания [Текст] / авт., сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев : Арий ; М. : Лада, 2022. - 688 с.
  6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2021. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
  7. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 176 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>
  8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 416 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>
  9. <http://znanium.com/catalog/product/949439>  
Дополнительные источники информации:
  10. Технология производства мясных полуфабрикатов: Учебное пособие / Амбражей И.М. - Мн.:РИПО, 2024. - 127 с.: ISBN 978-985-503-402-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949441>  
1. с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<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;  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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/устных ответов,  -тестирования</p>
<p><b>Умение:</b>  — определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, ин-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p>

<p>струментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> </ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	--

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ОБУЧАЮЩИМИСЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<p style="text-align: center;"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в 16 сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	<b>ЛР 9</b>

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психо активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий педагог - психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	<b>ЛР13</b>
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР14</b>
Стремящийся к участию в конкурсах профессионального мастерства и в проектной деятельности.	<b>ЛР15</b>
<b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>2</sup> (при наличии)</b>	
...	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР ...</b>
<b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>3</sup> (при наличии)</b>	
...	<b>ЛР</b>

<sup>1</sup> Разрабатывается ФУМО СПО.

<sup>2</sup> Блок разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>3</sup> Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР ...</b>
<b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания, определенные субъектами</b> <b>образовательного процесса<sup>4</sup> (при наличии)</b>	
...	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР</b>
	<b>ЛР ...</b>

---

<sup>4</sup> Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Содержание и формы деятельности</b>  <i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы.</i>  <i>Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	<b>Участники</b> <i>(курс)</i>	<b>Место проведения</b>	<b>Период проведения</b> <i>(месяц)</i>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
Тренинг: Адаптация и приспособление студентов к новой системе обучения, к новому коллективу	1	техникум	в течение года	педагог-психолог, классный руководитель, преподаватели	ЛР 3 ЛР 8 ЛР 14 ЛР 15
Классный час: Финансовая и правовая грамотность работников сферы обслуживания (индустрии питания)	1	технику	март	преподаватели правовых и экономических дисциплин	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 14 ЛР 15

Разработчики:

Койнова Елена Германовна, преподаватель высшей квалификационной категории.