

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 10 от 10.06.2026

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГАПОУ «ККОТиП»  
\_\_\_\_\_/Н. В. Журова/  
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПо.03 Техническое оснащение организаций питания**

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_/ И.В. Бесперстова

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПО.03 «Техническое оснащение организаций питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 по специальности (профессии) среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель

---

*(Ф.И.О., должность)*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПо.03 «Техническое оснащение организаций питания»

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) СПО \_43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сервиса и туризма, при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  
дисциплина входит в обязательную часть общепрофессионального цикла.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| уметь                   | определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;<br>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации<br>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;<br>оценивать эффективность использования оборудования;<br>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;<br>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.<br>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;<br>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования<br>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования |
| знать                   | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>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 |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формируемые общие компетенции:

| Код   | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                                                                  |
| 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 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности                                                                                              |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                                                                |

Формируемые профессиональные компетенции:

| Код     | Наименование профессиональных компетенций                                                                                                                                             |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1  | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                                                                       |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.                                                                |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.                          |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.                     |
| ПК 2.1  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                             |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.                                                                                 |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.                                                                        |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.                                                                                    |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. |

|         |                                                                                                                                                                                            |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.             |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.        |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. |
| ПК. 3.1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента                                                                 |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.                                                                              |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.                                                                           |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.                                             |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.                                    |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.                                       |
| ПК. 4.1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента                                                        |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.                                                   |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.                                                    |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.                                                                 |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.                                                                  |
| ПК. 5.1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                                                                 |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                                          |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.                                                       |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                                                         |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.                                                                   |
| ПК. 6.1 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд                                                                                                            |
| ПК 6.2. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания                                                                                         |
| ПК 6.3. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет                                                                              |
| ПК 6.4. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях                                                                        |

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего (максимальной учебной нагрузка) **69** часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **64** часов;

самостоятельная работа обучающегося 2 часа;  
консультаций 5 час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--------------------|-------------|
|--------------------|-------------|

|                                                                                                     | Общее<br>количество<br>о часов | Из них в форме<br>практической<br>подготовки |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                                        | <b>69</b>                      |                                              |
| <b>Консультации</b>                                                                                 | <b>5</b>                       |                                              |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                                             | <b>64</b>                      |                                              |
| в том числе:                                                                                        |                                |                                              |
| практические занятия                                                                                | <b>27</b>                      | <b>27</b>                                    |
| <b>Самостоятельная учебная работа (всего)</b>                                                       | <b>2</b>                       |                                              |
| в том числе:                                                                                        |                                |                                              |
| -подготовка докладов, сообщений по теме «Современное режущее оборудование на предприятиях питания»; | 1                              |                                              |
| -составление презентации по теме «Оборудование для приготовления кофе»;                             | 1                              |                                              |
| Промежуточная аттестация в форме                                                                    | <b>Экзамен</b>                 |                                              |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПо.03 Техническое оснащение организаций питания

| Наименование разделов и тем                                          | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы        |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3           | 4                                                                            |
| Раздел 1<br>Механическое оборудование                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 17          | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| Тема 1.1.<br>Классификация механического оборудования                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1           |                                                                              |
|                                                                      | Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах                                                                                                                                                                |             |                                                                              |
| Тема 1.2.<br>Универсальные приводы.<br>Универсальные кухонные машины | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1           |                                                                              |
|                                                                      | Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                                    |             |                                                                              |
| Тема 1.3.<br>Оборудование для обработки овощей, плодов               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1           |                                                                              |
|                                                                      | 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 |             |                                                                              |
|                                                                      | Практическое занятие № 1                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4           |                                                                              |
|                                                                      | План цехов на кулинарном производстве                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                                                              |
| Тема 1.4.<br>Оборудование для обработки мяса, рыбы                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1           |                                                                              |
|                                                                      | Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистители. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                             |             |                                                                              |
|                                                                      | Практическое занятие № 2                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2           |                                                                              |

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.                                                                                                                                                          |    |                                                                              |
| Тема 1.5.<br>Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                           | 1  |                                                                              |
|                                                                                 | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                    |    |                                                                              |
|                                                                                 | Практическое занятие № 3                                                                                                                                                                                                                | 2  |                                                                              |
|                                                                                 | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров                                                                                                                                        |    |                                                                              |
| Тема 1.6.<br>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                           | 1  |                                                                              |
|                                                                                 | Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                   |    |                                                                              |
| Тема 1.7.<br>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                           | 1  |                                                                              |
|                                                                                 | Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                                                                                                            |    |                                                                              |
| Тема 1.8.<br>Оборудование для подготовки кондитерского сырья                    | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                           | 1  |                                                                              |
|                                                                                 | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                       |    |                                                                              |
|                                                                                 | Практическое занятие № 4                                                                                                                                                                                                                | 1  |                                                                              |
|                                                                                 | Схема кондитерского цеха с расстановкой оборудования                                                                                                                                                                                    |    |                                                                              |
| Раздел 2.<br>Тепловое оборудование                                              |                                                                                                                                                                                                                                         | 21 | ОК1-7,9,10<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |
| Тема 2.1.<br>Классификация теплового оборудования                               | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                           | 2  |                                                                              |
|                                                                                 | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации |    |                                                                              |
| Тема 2.2.<br>Варочное оборудование                                              | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                           | 1  |                                                                              |
|                                                                                 | 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>Практическое занятие № 5</b>                                                                                                                                                                                                                                           | 4 |   |
|                                                               | Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|                                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>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>Тема 2.3.<br/>Жарочное оборудование</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|                                                               | Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                      | 1 |   |
|                                                               | <b>Практическое занятие № 6</b>                                                                                                                                                                                                                                           | 4 |   |
|                                                               | Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования                                                                                                                                                                                                            |   |   |
|                                                               | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; составление технологических схем по т. «Классификация аппаратов для жарения и выпечки» | 1 |   |
| <b>Тема 2.4.<br/>Многофункциональное оборудование</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                      | 2 |   |
|                                                               | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                |   |   |
| <b>Тема 2.5.<br/>Универсальное и водогрейное оборудование</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                      |   | 2 |
|                                                               | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                |   |   |
| <b>Тема 2.6.<br/>Оборудование для бариста</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                      |   | 2 |
|                                                               | 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                            |   |   |
| <b>Тема 2.7.<br/>Оборудование для раздачи пищи</b>            | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
|                                                               | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                       | 1 |   |
|                                                               | <b>Практическое занятие № 7</b>                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|                                                               | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи                                                                                                                                                                                                     | 1 |   |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Тема 2.8.<br>СВЧ-аппараты                                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                            |  |
| Раздел 3.<br>Холодильное оборудование                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14 | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |  |
| Тема 3.1.<br>Классификация<br>холодильного<br>оборудования                                  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Способы охлаждения (естественное и искусственное). Холодильные машины.                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                            |  |
| Тема 3.2.<br>Холодильные шкафы,<br>холодильные камеры,<br>холодильные прилавки и<br>витрины | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены                                                                                                                                                                                                                                         | 4  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Практическое занятие № 8                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                            |  |
| Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                            |  |
| Тема 3.3.<br>Шкафы интенсивного<br>охлаждения (шоковой<br>заморозки)                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                   |    |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Практическое занятие № 9                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки                                                                                                                                                                                                                                                |    |                                                                                            |  |
| Тема 3.4.<br>Льдогенераторы                                                                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                            |  |
|                                                                                             | Контрольная работа №1 «Характеристика холодильного оборудования на предприятиях питания»                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                                                            |  |
| Раздел 4.<br>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12 | ОК1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5<br>ПК 6.4 |  |
| Тема 4.1.<br>Классификация<br>организаций питания                                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |                                                                                            |  |
|                                                                                             | 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 |    |                                                                                            |  |
| Тема 4.2.                                                                                   | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                                                                                            |  |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения                                                                                                           | 6  |  |
|                                                                                                                                              | Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства                                                                                                                                                    |    |  |
|                                                                                                                                              | Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни                                                                                                                   |    |  |
|                                                                                                                                              | Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе                                                                                                                                                                                                     |    |  |
|                                                                                                                                              | Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции                                                                                                                            |    |  |
|                                                                                                                                              | 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 |    |  |
|                                                                                                                                              | Практическое занятие № 10                                                                                                                                                                                                                                                    | 3  |  |
|                                                                                                                                              | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов                                                                                                                                                  |    |  |
| Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1  |  |
| Консультации                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5  |  |
| Всего                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              | 69 |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета: учебной интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины**

##### Печатные издания:

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.
3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>
7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО/ Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
10. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
11. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. —

Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

12. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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.

### **3.3. Кадровое обеспечение реализации программы**

#### **Требования к квалификации педагогических кадров**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Реализацию программы **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** обеспечивают:

**Деревцова Виктория Борисовна (преподаватель)**

Образование:

Красноярский технологический техникум пищевой промышленности, направление - хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, квалификация - техник-технолог.

Красноярский государственный торгово-экономический институт, направление - технология продуктов общественного питания, квалификация – инженер-технолог.

Дополнительное профессиональное образование (переподготовка):

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС», 250 часов, диплом о профессиональной переподготовке.

Повышение квалификации:

2023г. ФГБОУ ДПО ИРПО курс повышения квалификации «Введение в Тифлокомментирование»

2024г.- КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»;

2024г. - КГБУДПО «Центр развития профессионального образования», профессиональная программа повышения квалификации «Профилактика деструктивного поведения студентов профессиональных образовательных учреждений»

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

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Знание:</p> <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; правила охраны труда в организациях питания</li> </ul> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Умение:</p> <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</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <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> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|