



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
А.И.Колесниченко

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО–43 02 15-ОП.03.РП**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Макарова С.С.  
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2025

МО-43 02 15-ОП.03.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.2/19

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	17
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	18
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ .....	19

МО-43 02 15-ОП.03.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.3/19

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель: освоение теоретического и практического материала по видам, назначению, устройству и правилам эксплуатации основных видов технологического оборудования с учётом технологических и технических аспектов производства продукции организаций питания.

### 1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Навыки
ПК 2.1	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера	Выбирать, подготавливать и использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни; - знать классификацию, правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям;

МО-43 02 15-ОП.03.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ	С.4/19

		соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	
<b>ПК 4.1</b>	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования, ККМ, ККТ, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, требованиями	Полнота знаний о правилах электробезопасности, пожарной безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования, современного варочного, жарочного, холодильного оборудования в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственными технологиям

### 1.3 Обоснование часов вариативной части

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>	8	Дополнительные практические работы направлены на более глубокое изучение совершенствования знаний
	<b>Итого</b>		<b>8</b>	

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	72
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
Самостоятельная работа	-
Консультации	12
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	6

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
<b>Семестр 3</b>													
1	<b>Введение.</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.	2/02	2/02							[1, с.12]	1,2	МБ	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22
	<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>												
	<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>								<b>Журналы, плакаты</b>				ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22
2	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2/04	2/04								1,2		
	<b>Тема 1.2. Универсальные приводы.</b>								<b>Журналы, плакаты</b>			КС	ПК 2.1 ПК 4.1

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
3	<b>Универсальные кухонные машины</b> Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины. Правила безопасной эксплуатации										ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22		
	<b>Практическое занятие №1</b> Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2/06		2/02				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>							Журналы, плакаты			ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22		
4	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).							Методическое пособие	[1, с.50]	1,2			
	<b>Практическое занятие №2</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2/08		2/04					Оформить отчет	2,3			
	<b>Консультация 1</b>					2/02							

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>								<i>Журналы, плакаты</i>		<i>ЛГ</i>	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
5	Оборудование для обработки мяса и рыбы. фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Правила безопасной эксплуатации									<i>[1, с.72]</i>	1,2		
	<b>Практическое занятие №3</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2/10		2/06					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		
	<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров</b>								<i>Журналы, плакаты</i>		<i>УК</i>	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
6	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила безопасной эксплуатации									<i>[1, с.143]</i>	1,2		
	<b>Практическое занятие №4</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2/12		2/08					<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3		
	<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>								<i>Журналы, плакаты</i>		<i>МГ</i>	ПК 2.1 ПК 4.1	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>Консультация 2</b>					2/04							
7	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации								1,2		ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22		
	<b>Практическое занятие №5</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	2/14		2/10				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>							Журналы, плакаты			ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22		
8	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации								Конспект, презентация	1,2			
	<b>Практическое занятие №6</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2/16		2/12				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	<b>Консультация 3</b>					2/06							
	<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>							Журналы, плакаты			ПК 2.1 ПК 4.1		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
9	Оборудование для подготовки кондитерского сырья: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации								[1, с.107]	1,2		ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
	<b>Практическое занятие №7</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2/18		2/14					Методическое пособие	2,3			
	<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>												
	<b>Тема 2.1. Классификация теплового оборудования</b>								Журналы, плакаты		ИЛ	ПК 2.1 ПК 4.1	
10	Классификация теплового оборудования. Правила безопасной эксплуатации	2/20	2/06							[1, с.216]	1,2	ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
	<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>								Журналы, плакаты		ЛГ	ПК 2.1 ПК 4.1	
11	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство.									[1, с.238]	1,2	ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
	Правила безопасной эксплуатации.												
	<b>Практическое занятие №8</b> Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2/22		2/16				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			УК		
12	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.268]	1,2			
	<b>Практическое занятие №9</b> Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2/24		2/18				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	<b>Тема 2.4. Многофункциональное оборудование</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			МГ		
13	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								[1, с.315]	1,2			
	<b>Практическое занятие №10</b> Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2/26		2/20				Методическое пособие	Оформить отчет	2,3			
	<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное</b>							<b>Журналы,</b>			МБ		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации						
	<b>оборудование</b>							<b>плакаты</b>					
14	Универсальное и водогрейное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								<b>[1, с.326]</b>	1,2		ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
	<b>Практическое занятие №11</b> Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2/28		2/22				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3			
	<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			КС	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
15	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации								<b>[1, с.257]</b>	1,2			
	<b>Практическое занятие №12</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2/30		2/24				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3			
	<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			ИЛ		
16	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки.								<b>[2, с.207]</b>	1,2			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час						Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час										Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
	Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации												
	<b>Практическое занятие №13</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2/32		2/26				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3			
	<b>Консультация 4</b>					2/08							
	<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			ЛГ		
17	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	2/34	2/08						Конспект, презентация	1,2	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22		
18	<b>Практическое занятие №14</b> Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	2/36		2/28				<i>Методическое пособие</i>	<i>Оформить отчет</i>	2,3			
	<b>Консультация 5</b>					2/10							
	<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>										УК		
	<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>							<b>Журналы, плакаты</b>			МГ		
19	Классификация и характеристика торгового холодильного оборудования. Способы охлаждения	2/38	2/10						[1, с.351]	1,2	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22		
	<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы,</b>							<b>Журналы,</b>			МБ		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>								<i>плакаты</i>				
20	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/40	2/12							[1, с.366]	1,2		
	<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>								<i>Журналы, плакаты</i>			КС	
21	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/42	2/14							[1, с.370]	1,2	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
	<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>								<i>Журналы, плакаты</i>			ИЛ	
22	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/44	2/16							[2, с.230]	1,2		
	<b>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>											ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
	<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>								<i>Журналы, плакаты</i>			УК	

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
23	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	2/46	2/18						Конспект, презентация	1,2			
24	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1/47	1/19						Конспект, презентация	1,2			
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	1/48	1/20						[3, с.]	1,2			
	<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>								<b>Журналы, плакаты</b>		МГ	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					Самостоятельная работа					
			в т. ч. по видам занятий				консультации						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа							
25	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	2/50	2/22							[3, с.]	1,2		
26	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	2/52	2/24							Конспект, презентация	1,2	ПК 2.1 ПК 4.1 ЛР 4, 10, 15, 16, 21, 22	
27	Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2/54	2/26										
	Консультация 6	12/66				2/12							
	<b>Промежуточная аттестация</b>	6					6/6						
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>26</b>		<b>28</b>	<b>12</b>	<b>6</b>						

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

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

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### **3.2 Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания**

1 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2021. - 412 on-line : ил.

2 Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. А. А. Яшонков. - Керчь: Керченский государственный морской технологический университет, 2020.

3 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2005

4 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - Москв : КНОРУС, 2020

5 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6 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.

7 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.

##### **3.2.2 Основные электронные издания**

1.ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>

2.ЭБС «ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>

3.ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>

4.Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>

5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>.

#### **Для преподавателей:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знание:</b></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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</li> <li>-актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</li> <li>-адекватность применения профессиональной терминологии</li> <li>-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;</li> <li>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;</li> <li>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.</li> <li>- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.</li> <li>-рационально использует наглядные пособия, справочные материалы</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность, полнота выполнения заданий,</li> <li>- точность формулировок,</li> <li>- точность расчетов, соответствие требованиям</li> <li>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей</li> </ul>	<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</li> </ul>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<p>действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-точность оценки, самооценки выполнения</li> <li>-соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-рациональность действий и т.д.</li> <li>--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;</li> <li>-применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;</li> <li>-соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;</li> <li>-аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;</li> </ul>	<p>самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

## 5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ /А.В. Червяковская./