КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:38:49 +0700

Приложение 2. Программы учебных дисциплин
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….. 3

2. Структура и содержание учебной дисциплины……...5

3. Условия реализации учебной дисциплины…… 11

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины…… 13

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

ОП. 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП. 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Цель дисциплины:

Содержание программы учебной дисциплины ОП. 03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы:

- общие компетенции:

- профессиональные компетенции:

- личностные результаты:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыке 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственномиинострaнном языке
Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 1.1-5.5	Соблюдать санитарноэпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку

	оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
ПК 1.1-5.5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
ПК 1.1-5.5	Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей
ПК 1.1-5.5	Знать основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.1-5.5	Знать пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очное)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем часов
1	Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
2	Самостоятельная работа	-
3	Объем образовательной программы	40
4	в том числе:	
5	теоретическое обучение	26
6	практические занятия (если предусмотрено)	12
7	Консультации	-
8	Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной и курсовой работы (проекта)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**4/2**	
1-2	**Тема 1.1** Классификация и характеристика основных типов организаций питания	**Содержание:**	**2**	**ОК 01-07,9** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
		Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.		
3-4	**Тема 1.2** Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	**2**	
		В том числе практических и лабораторных занятий		
5-6		**ПЗ № 1** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса,птицы (по индивидуальным заданиям). **ПЗ № 2.**Организация рабочих мест повара по приготовлению кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	**2**	
	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**9/6**	**ОК 01-07,9** **ПК 1.1** **ПК 2.1**

7	**Тема 2.1** Механическое оборудование	**Содержание** Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	**1**	**ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
8-10		**В том числе практических и лабораторных занятий** **ПЗ № 3.**Составление схемы расстановки оборудования в мясо-рыбном цехе с подбором оборудования и учетом мощности. **ПЗ № 4.**Составление схемы расстановки оборудования в птице-гольевом цехе с подбором оборудования и учетом мощности. **ПЗ №5.**Составление схемы расстановки оборудования в кондитерском цехе с подбором оборудования и учетом мощности	3	**ОК 01-07,9** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
11	**Тема 2.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины**	**Содержание** Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	**1**	**ОК 01-07,9** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
12-13	**Тема 2.3. Оборудование для обработки овощей, плодов**	**Содержание** 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	**2**	**ОК 01-07,9** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
14 15-16	**Тема 2.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы**	**Содержание** Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации машин, освоение правил безопасной эксплуатации. **В том числе практических и лабораторных занятий** **ПЗ № 6.** Изучение устройства и принципа действия мясорубки. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	**1** **2**	**ОК 01-07,9** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
17	**Тема 2.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров**	**Содержание** Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**1**	**ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
18	**Тема2.6. Оборудование для**	**Содержание**	**1**	**ОК 01-07,9**

19	**процессов вакуумирования и упаковки**	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		**ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		ПЗ № 7. Изучение устройства и принципа действия вакууматора.	1	
20-21	**Тема 2.7. Оборудование для подготовки кондитерского сырья**	**Содержание**	**2**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
		Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	Раздел 3. Тепловое оборудование 2 семестр		**10/2**	
22-23	**Тема 3.1. Варочное оборудование**	**Содержание**	**2**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
		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		
24-25	**Тема 3.2. Жарочное оборудование**	**Содержание**	**2**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1**
		Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
26		**ПЗ №8.**Составление схемы расстановки оборудования в горячем цехе с подбором оборудования и учетом мощности.	1	
27	**Тема3.3. Многофункциональное оборудование**	**Содержание учебного материала**	**1**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
		Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
28-29	**Тема 3.4. Универсальное и**	**Содержание**	**2**	**ОК 01-07,9**

6-7	**водогрейное оборудование**	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		**ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
30		**В том числе практических и лабораторных занятий** **ПЗ №9.** Изучение устройства и принципа действия пароконвектомата	1	
31-32	**Тема 3.5. Оборудование для раздачи пищи**	**Содержание** Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
33	**Тема 3.6. СВЧ-аппараты**	**Содержание** Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	**1**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
	Раздел 4 Холодильное оборудование		**3/2**	
34	**Тема 4.1 Классификация холодильного оборудования**	**Содержание** Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	**1**	**ОК 01-07,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
	Тема 4.2	**Содержание**	**1**	**ОК 01-07,9**
35	**Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины**	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		**ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1**
36-37		**В том числе практических и лабораторных занятий**		

14-15		**ПЗ №10.** Изучение устройства холодильного шкафа. Назначение полок.	2	**ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
38	**Тема 4.3** **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)**	**Содержание**	1	**ОК 01-07,9** **ПК 1.1** **ПК 2.1** **ПК 3.1** **ПК 4.1** **ПК 5.1** **ПК 6.1**
		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
39-40	**Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**		2	
	Всего:		**40**	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотреныследующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами,стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийным проектором);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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. 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.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2019. -- 432 с.

Электронные издания:

1. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146642 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148011 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].
— URL: https://urait.ru/bcode/475758 (дата обращения: 31.10.2021).

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475484 (дата обращения: 31.10.2021

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема/Вид деятельности	Тип оценочных мероприятия
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Текущий контроль при проявлении: – письменного/устного опроса; – тестирования.
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: теоретическая часть - устные ответы на вопросы).	