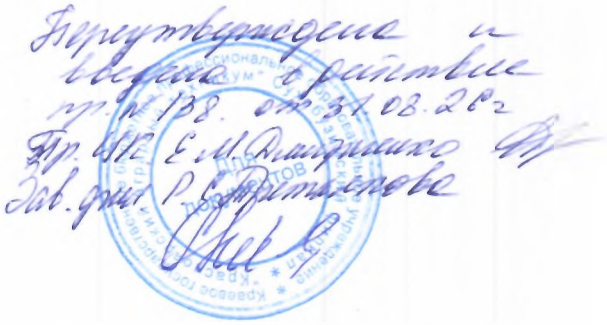
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

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 15:36:12 +07'00'

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Сухобузимский филиал КГБПОУ
«Красноярский аграрный техникум»



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Оборудование предприятий общественного питания
Код и наименование дисциплины

По специальности/профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код наименование специальности (профессии)

Красноярск 2026

Разработчик:
Преподаватель: Бойко Лариса Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины.....

3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы учебной дисциплины «ОП.02. «Оборудование предприятий общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.02. Оборудование предприятий общественного питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Данная программа дает возможность детям с ОВЗ:

- освоить рабочую программу по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» на доступном им уровне;
- повысить уровень личностного развития и образования;
- восполнить пробелы предшествующего обучения и воспитания;
- повысить уровень познавательной и эмоционально – личностной сферы.

и предусматривает:

- организацию доступной, развивающей предметной среды;
- создание атмосферы эмоционального комфорта;
-формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей и возможностей каждого учащегося;
-использование вариативных форм получения профессионального образования;

1.2. Цель дисциплины:

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. Оборудование предприятий общественного питания, предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Цель изучения курса-подготовки специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса, рыбы, нарезки хлеба и гастрономических продуктов. На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем и дополнительно изучается холодильное оборудование.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения программы «Оборудование предприятий общественного питания» обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

- общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования
- классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации
- части машин, из какого материала изготовляются.
- правила эксплуатации и правила безопасности работы различных видов оборудования

уметь:

- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
- классифицировать механическое оборудование
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, - работать и соблюдать технику безопасности
- пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками.
- соблюдать технику безопасности и организовывать безопасный труд.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 05. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы (очно)

№ п/п	Вид учебной работы	Объем в часах
1	**Объем образовательной программы дисциплины** (сумма пунктов 2, 9, 10, 11)	**4**
	в т.ч.	
	обязательная часть	**92**
	вариативная часть	**нет**
	в т.ч.	
2	**основное содержание** (сумма пунктов 3, 4, 5, 6)	
	в т. ч.:	
3	теоретическое обучение	76
4	лабораторные работы	нет
5	практические занятия	14
6	курсовая работа (проект)	нет
	в форме практической подготовки (сумма пунктов 7, 8) *выделены просто отдельно из общего объема часов*	
	в т. ч.:	
7	теоретическое обучение	
8	практические занятия	
9	**Самостоятельная работа**	**36**
10	**Консультации**	**нет**
11	**Промежуточная аттестация (форма аттестации) Дифференцированный зачёт**	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Номер 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
	Основное содержание дисциплины			
	Раздел 1. Механическое оборудование		**48**	
	Тема 1.1. Детали машин	**Содержание:**	**4**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
1-2		1.Понятие о деталях машин и материалах.	2	
3-4		2. Устройство технологической машины. Исполнительные механизмы.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		1.Проработка конспекта.		
	Тема 1.2. Общие сведения о машинах и механизмах	**Содержание:**	**4**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
5-6		1. Классификация технологических машин	2	
7-8		2. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		1. Подготовить доклад на тему: Аппараты защиты, устройство, принцип действия		

	Тема 1.3. Универсальные кухонные машины	**Содержание:**	**6**	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.1**
9- 0 11-12 13-14		1. Структура универсальной кухонной машины. Основные типы универсальных кухонных машин. 2. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах.	2 2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства, правила эксплуатации универсальных кухонных машин.	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить сообщение: «Достоинства и недостатки внедрения на ПОП универсальных приводов» «Опасные зоны машин и механизмов»;		
	Тема 1.4. Сортировочно-калибровочное оборудование	**Содержание:**	**6**	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
15-18 19-20		1. Общие сведения. Сущность сортировочно-калибровочного процесса. 2. Просеиватели, их назначение. Правила эксплуатации.	4 2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить доклад на тему: «Техника безопасности при работе на сортировочно-калибровочном механизме»		
	Тема 1.5. Моечное оборудование	**Содержание:**	**8**	

21-24 25-26		1. Способы мытья. Изучение принципа работы моющего оборудования 2. Оборудование для мытья овощей. Оборудование для мытья посуды.	4 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
27-28		**В том числе практических и лабораторных занятий**	**2**	
		1. Использование, т/б, правила эксплуатации.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		Подготовить доклад на тему: «Техника безопасности при работе с оборудованием для мытья овощей».	4	
	Тема 1.6. Машины для обработки овощей	**Содержание:**	**6**	
29-32 33-34		1. Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. 2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и технику безопасности картофелеочистительной машины МОК - 150, МОК-350.	4 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		1. Подготовка доклада по теме: «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования»;	2	
	Тема 1.7. Измельчительное оборудование	**Содержание**:	**8**	
35-36 37-38		1. Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы. 2. Приспособление для очистки рыбы от чешуи 3. Размолочные машины и механизмы.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**

39-40		Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
		1. Использование, т/б, правила эксплуатации.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
		Подготовить доклад на тему: «Техника безопасности при работе с размолочным оборудованием».		
	Тема 1.8 Режущее оборудование	**Содержание**:	16	
41-44 45-48 49-50 51-52		1. Машины и механизмы для нарезания плодов и овощей. Устройство, принцип действия. Правила эксплуатации. 2. Машины для разрезания мяса и рыбы.Устройство, принцип действия мясорубки. 3. Мясорыхлители, принцип действия, правила эксплуатации. Механизмы для нарезания на бефстроганов, принцип действия, правила эксплуатации. 4. Механизмы для нарезания продуктов на ломти. Принцип действия, правила эксплуатации. Кутеры, устройство, назначение.	4 4 2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
53-54 55-56		1. Исполнительный механизм мясорубки МИМ-300 (зарисовать). 2. Контрольная работа	2 2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

		1. Подготовка докладов по темам: «Виды машин для измельчения продуктов. Устройство, назначение, правила эксплуатации»;		
	Тема 1.9. Машины для приготовления и обработки теста.	**Содержание:**	**6**	
57-60		1. Оборудование для перемешивания пластичных продуктов. Правила эксплуатации тестомесильных машин.	4	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
61-62		Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасного использования механизма ТММ-1М.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		1. Создание презентации по теме: «Машины для приготовления и обработки теста».		
	Тема 1.10.Весоизмерительное оборудование	**Содержание:**	**2**	
63-64		1. Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	0	
Раздел 2. Тепловое оборудование			**18**	
	Тема 2.1. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.	**Содержание:**	**2**	
65-66		1. Общие сведения о тепловом оборудовании. Требования предъявляемые к тепловому оборудованию.	2	**ОК 01-ОК 10; ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных	**0**	

		занятий		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0**	
	Тема 2.2. Варочное оборудование	**Содержание:**	**4**	
67-68 69-70		1. Способы варки. Назначение варочного оборудования 2. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
		1. Написание докладов по темам: «Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования»; 2. Создание презентаций по темам: «Классификация варочного оборудования»;		
	Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки.	**Сдержание:**	**6**	
71-72 73-74		1. Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Классификация жарочных аппаратов. 2. Аппараты для жарки изделий в среде горячего воздуха.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
75-76		1. Правила безопасной эксплуатации и т/б жарочных аппаратов	**2**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		1. Написание докладов по темам: «Настольное жарочное оборудование»; «Приборы автоматического регулирования		

		теплового режима в жарочно-пекареском оборудовании».		
	Тема 2.4. Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование	**Содержание:**	**6**	
77-78 79-80 81-82		1. Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила эксплуатации. 2. Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. 3. Назначение и классификация плит. Принцип действия	2 2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
		Вопросы для самостоятельной работы: 1. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасного труда. 2. Пароконвектоматы. Устройство, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.		
	Тема2.5. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии.	**Содержание:**	4	
83-84 85-86		1. Классификация аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. 2. Правила эксплуатации и техника безопасности.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	0	
Раздел 3. Холодильное оборудование			4	

	Тема 3.1. Общие сведения о холодильном оборудовании.	**Содержание:**	**4**	
87-88 89-90		1. Характеристика холодильных в аппаратов, их применение. 2. Правила безопасной эксплуатации и т/б при работе с холодильным оборудованием.	2 2	**ОК 01-ОК 10;** **ПК 1.1- ПК 5.1**
		В том числе практических и лабораторных занятий	**0**	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
		1.Составление кроссворда по теме: «Холодильное оборудование». 2. Написание доклада по теме: «Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности»:		
91-92	**Дифференцированный зачёт**		**2**	**ОК 01-ОК 10:** **ПК 1.1- ПК 5.1**
	Всего		**92(36)**	

4.Условия реализации программы дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории **оборудования и технического оснащения.**
Оборудование **лаборатории оборудования и технического оснащения рабочих** мест:
-рабочее место преподавателя.
-рабочие места обучающихся (15);
-комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ (на каждого обучающегося) в соответствии с паспортом лаборатории:
-оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории:
-электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории:
-сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории:
-комплекты плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

5. Информационное обеспечение обучения

1.П. Золин «Технологическое оборудование ПОП» М. Изд. «Академия» 2017г.;
2.М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»- М.: Изд. Центр «Академия»,2016г.
4.Н.Н.Липанов, М.И.Ботов, Ю.Р.Муратов «Тепловое оборудование ПОП». - М.: Колос,2006г.
5.А.Н.Стрельцов «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания».- М.: Изд.центр «Академия»,2016г.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд	Текущий контроль: - устный опрос; Рубежный контроль: - тестирование;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
Знания:	
характеристика основных типов предприятий общественного питания	Текущий контроль: - тестирование; Рубежный контроль: -отчет по практическому занятию.
принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Текущий контроль: - устный опрос. Рубежный контроль: - тестирование;

	- отчет по практическому занятию;
учет сырья и готовых изделий на производстве	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: -отчет по практическому занятию; -тестирование.
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию;
правила их безопасного использования	Текущий контроль: - тестирование. Рубежный контроль: - тестирование; - отчет по практическому занятию.
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Текущий контроль: - устный опрос; - тестирование. Рубежный контроль: - отчет по практическому занятию.
Итоговая аттестация: **Дифференцированный зачёт в форме тестовой контрольной работы**	