

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2026 г.

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «31 августа, 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

Е.Е.Гончарова
«1» сентября 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г. № 464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024г. под номером 79088).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчик:

Ирина Евгеньевна Колотухина - преподаватель высшей категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1	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; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	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 в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	17
лабораторные работы	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенции
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	1	
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	6	
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	
	3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. . Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест	1	

	повара по отпуску готовой кулинарной 1продукции для различных форм обслуживания		
	5. Характеристика способов кулинарной обработки. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1	
	6. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<i>Практическое занятие 1.</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 2.</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 3.</i> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	1	
	<i>Практическое занятие 4.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции - супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента (по индивидуальным заданиям)	1	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции - горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы (по индивидуальным заданиям)	1	
	<i>Практическое занятие 6.</i> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции – салатов и винегретов, закусок из гастрономических продуктов, бутербродов, холодных супов, холодных соусов (по индивидуальным заданиям).	1	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	5	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1	

	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации . Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	<i>Практическое занятие 7.</i> Ознакомление с устройством весового оборудования и освоения правил взвешивания.	1	
	<i>Практическое занятие 8.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки и нарезки овощей и картофеля.	1	
	<i>Практическое занятие 9.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса	1	
	<i>Практическое занятие 10.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки и рыбы	1	
	<i>Практическое занятие 11.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	1	
	<i>Практическое занятие 12.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	4	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство.	1	

	Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5	
	<i>Практическое занятие 13.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового варочного оборудования	1	
	<i>Практическое занятие 14.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового жарочного оборудования – сковороды электрической, фритюрницы электрической	1	
	<i>Практическое занятие 15.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового жарочного оборудования – шкафа жарочного, шкафа пекарного	1	
	<i>Практическое занятие 16.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового варочно-жарочного оборудования, водогрейного оборудования	1	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	<i>Практическое занятие 17.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи и многофункционального теплового оборудования.	1	
	Содержание	1	
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	<i>Практическое занятие 18.</i> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования – шкафа холодильного, льдогенератора.	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное
1	столы, стулья	Мебель	основное
2	рабочее место преподавателя	Мебель	основное
3	Доска меловая	Оборудование	основное
4	Сетевой фильтр	ТС	основное
5	Компьютер преподавателя	ТС	основное
6	Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин	УМК	основное

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.
5. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022.- III, 12 с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
8. Лутошкина Г.Г. , Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания : учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.— М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с.
11. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327155>

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.№213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Режим доступа: 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

3.2.3.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», 2020 - 373 с.

<https://profspo.ru/> - Электронно-библиотечная система «PROFобразование».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: 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 в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливает к работе технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации	Текущий контроль при проведении: -тестирования; -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками-заданиями; -оценки результатов самостоятельной работы: 1)составления таблиц для систематизации учебного материала «Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам», «Причины неисправности механического оборудования и способы их устранения», «Виды теплового оборудования», «Причины неисправности теплового оборудования и способы их устранения», «Виды холодильного оборудования» 2)составления конспекта по теме «Поточные линии по переработке овощей». 3) подготовки сообщений на темы (по заданию преподавателя). 4)Составления конспекта по теме «Мероприятия по экономии топлива» Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.

Умеет: 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; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		Текущий контроль при проведении: -тестирования; -устного опроса; -письменного опроса; - работы с карточками- заданиями; -оценки результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.
Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места проводится в форме дифференцированного зачёта		