

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

для обучающихся на базе основного общего образования  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей Протокол № 9 от «07» 05. 2026 г Председатель ПЦК _____ Н.В.Дроздова	<b>УТВЕРЖДАЮ</b> Заместитель директора по УПР _____ М.Н.Шумилкина
--	---

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12. 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:**

П.В.Гриненко – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»  
высшей квалификационной категории

Т.И. Топчей – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» высшей  
квалификационной категории

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ООО «ИМПЕРИЯ» - Высоцкий А.С. – директор

«ЯМС-ХЛЕБ» - Ефимова В.Г – директор

ИП Оленичева Е.Ю. пекарня «КЕКС» - Захаревич А.С. – бренд – шеф

**Дата согласования «12» мая 2026 г**

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	20
6.	МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	21

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***1.1. Общая характеристика программы учебной дисциплины***

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта движения WSI на основании компетенций WSR и с учётом:

- профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
- профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
- требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов;
- интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

### ***1.2. Область применения программы***

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» в целом соответствует требованиям, предъявляемым к образовательным программам ФГОС СПО и может быть рекомендована для практического применения в образовательных организациях, ведущих подготовку квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

- |           |  |
|-----------|--|
| Код 16675 | название профессии «Повар»                           |
| Код 12901 | название профессии «Кондитер (общественное питание)» |

### ***1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программ***

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

### ***1.4. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:***

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	<b>У.1</b> Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	<b>З.1</b> Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия,

ПК 5.1-5.5	<p>готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p><b>У.2</b> определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p><b>У.3</b> подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p><b>3.2</b> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p><b>3.3</b> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p><b>3.4</b> способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p><b>3.5</b> правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

	значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» WSSS, студент должен **знать и понимать:**

- схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

**уметь:**

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>48</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретические обучение	33
Практические занятия	14
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
<b>Консультации</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме диф. зачета</b>	1

Помимо этого, в рамках изучения учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** вариативная часть составляет **40 часов**. Указанные часы использованы для расширения содержания учебной дисциплины – для овладения дополнительными знаниями.

#### **Вариативная часть\***

##### **Теоретические занятия:**

##### Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

- Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.
- Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.
- Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.
- Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.

##### Тема 2.1 Механическое оборудование

- Универсальные приводы.
- Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.
- Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.

##### Тема 2.2 Тепловое оборудование

- Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности.
- Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

##### Тема 2.3 Холодильное оборудование

- Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

##### **Практические занятия:**

##### Раздел 1.

Практическое занятие №1. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе

Практическое занятие №5. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе

##### Раздел 2.

Практическое занятие №6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

Практическое занятие №7. Изучение правил безопасной эксплуатации  
многофункционального теплового оборудования

Практическое занятие №8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного  
оборудования

*\*В тематическом плане вопросы прописаны курсивом*

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (уровень освоения)</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания (1-2)	<b>2</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>
<b>Тема 1.2</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. <i>Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара (1).</i></li> <li>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. <i>Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов (1-2).</i></li> <li>3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Характеристика способов кулинарной обработки (2).</li> <li>4. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях (2).</li> <li>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара (2).</li> <li>6. <i>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе (2).</i></li> </ol>	<b>20</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<p>7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции (2).</p> <p>8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. <i>Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания (2).</i></p>		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5</b>
	1. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе (по индивидуальным заданиям)(2).	2	<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</b>
	2. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе (по индивидуальным заданиям) (2).	2	<b>ПК 5.1-5.5</b>
	3. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе (по индивидуальным заданиям) (2).	2	
	4. Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе (по индивидуальным заданиям) (2).	2	
	5. <i>Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе (по индивидуальным заданиям) (2).</i>	2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>26</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

<b>Механическое оборудование</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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).</li> <li>2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> <li>3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> <li>4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> <li>5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> <li>6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации (2).</li> </ol>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b></p>
<b>Тема 2.2 Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b></p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации (1-2).</li> <li>2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> <li>3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> <li>4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пицци. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации (2).</li> </ol>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования (2).	<b>2</b>	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<i>7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования (2).</i>	<i>2</i>	
<b>Тема 2.3 Холодильное оборудование</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b><i>4</i></b>	<b><i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i></b>
	<i>1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации (1-2). 2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены (2).</i>		
<b><i>Промежуточная аттестация</i></b>	<b><i>Дифференцированный зачет</i></b>	<b><i>1</i></b>	
<b><i>Всего:</i></b>		<b><i>48</i></b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально – техническому обеспечению.

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

- Учебная кухня ресторана, оснащенная рабочими места по количеству обучающихся и технологическим оборудованием:

#### **Механическое оборудование:**

Картофелечистка PP8 EXPO  
Овощерезка ROBOT COUPECL 25  
Рыбоочиститель КТ-S  
Весы порционные электрические CASSW-5  
Весы настольные AD-1  
Электрическая мясорубка MEM-12E  
Электрическая мясорубка MEM-12E  
Электрическая мясорубка УКМ-10  
Мясорыхлитель FEUMATFS  
Куттер SIRMANC4  
Блендер MACAP P102  
Соковыжималка ARS для цитрусовых 36018  
Машина овощерезательная CL 302438-3  
Тендерайзер MT-T22  
Мукопросеиватель «Каскад»  
Весы порционные электрические CASSW-5  
Весы настольные AD-1  
Куттер SIRMANC4  
Блендер MACAP P102  
Миксер MACAPF 4.  
Миксер КМС 560,  
Миксер КММ 750,  
Миксер B5D  
Соковыжималка ARS для цитрусовых 36018  
Мясорубка TM-32 M  
Тележка-шпилька КШ-1  
Тестомесильная машина S 30  
Слайсер BECKERSES 250

#### **Тепловое оборудование:**

Сковорода открытая 700 серия KOVINASTROJEZ-7/PL  
Плита кухонная электрическая ЭП-4ЖШ  
Плита жарочная электрическая KOVINASTROL  
Печь конвекционная XF 190  
Пароконвектомат SCC 61  
Пароконвектомат FEV 64M

Фритюрница FR 6+6  
Витрина тепловая WD 200  
Гриль контактный CORTL  
Кофеварка CMA COMPCAT SKE  
Витрина тепловая WD 200  
Шкаф расстоечный RELIVE 12  
Блинница TEFAL  
Вафельница PHILIPSHD 2423

**Холодильное оборудование:**

Холодильник CARAWELL  
Холодильник ШВУП1ТУ-0,7 М  
Льдогенератор CI 15S  
Шкаф холодильный ШХ-0,7; ШХ-0,5  
Шкаф среднетемпературный ШСО 7-2.00

**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

**3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С.Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования.- М: Издательский центр «Академия», 2017г. – 240с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
9. 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», 2015. – 432 с.

### **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. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа:[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

Закон РФ от 07.02.1992 n 2300-1 (ред. От 14.07.2022) "О защите прав потребителей"

3. <https://profspo.ru/books/94723>

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].

4. <https://profspo.ru/books/94725>

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].

5. <https://profspo.ru/books/106858>

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:

6. <https://profspo.ru/books/116303>

Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт].

7. [https://r-komplekt.ru/catalog/elektromekhanicheskoe\\_oborudovanie/](https://r-komplekt.ru/catalog/elektromekhanicheskoe_oborudovanie/)

Электромеханическое оборудование для ресторана.

8. <https://restoran-service.ru/osnashhenie/oborudovanie-dlya-restorana/>

Профессиональное оборудование для ресторана.

9. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Документация по охране труда

10. <http://www.horeca.ru/>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания

11. <http://www.food-service.ru/catalog>

Каталог пищевого оборудования

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>УМЕНИЯ:</b>	
<p><b>У.1</b> Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий: <i>Тема 1.2</i> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b> <u>Практическое занятие №1</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе <u>Практическое занятие №2</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе <u>Практическое занятие №3</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе <u>Практическое занятие №4</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе <u>Практическое занятие №5</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе</p>
<p><b>У.2</b> Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты</p>	<p>Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий: <i>Тема 1.2</i> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b> <u>Практическое занятие №1</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в овощном цехе</p>

	<p><u>Практическое занятие №2</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в мясорыбном цехе</p> <p><u>Практическое занятие №3</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в холодном цехе</p> <p><u>Практическое занятие №4</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в горячем цехе</p> <p><u>Практическое занятие №5</u> Планировка и техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе</p>
<p><b>У.3</b> Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Наблюдение и оценка умений на практических занятиях при выполнении заданий:</p> <p><b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b> <u>Практическая работа №1</u> Подготовка и включение оборудования для обработки овощей и картофеля <u>Практическая работа №2</u> Подготовка и включение оборудования для обработки мяса и рыбы</p> <p><b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b> <u>Практическое занятие №6</u> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования <u>Практическое занятие №7</u> Изучение правил безопасной многофункционального теплового оборудования <u>Практическое занятие №8</u> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования <u>Практическая работа №3</u> Подготовка и включение аппаратов для варки <u>Практическая работа №4</u> Подготовка и включение аппаратов для жарки</p>
<b>ЗНАНИЕ:</b>	
<p><b>3.1</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p> <p><b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b> Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов; мяса и рыбы; для нарезки хлеба и гастрономических товаров; для процессов вакуумирования и упаковки; для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Классификация характеристика. Устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p><b>Контрольная работа</b> <b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b> Варочное оборудование; жарочное оборудование; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; варочно-жарочное оборудование; оборудование для раздачи пищи. Классификация. Устройство. Правила безопасной</p>

	<p>эксплуатации. <b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b> Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде защиты зачётных работ</p>
<p><b>3.2</b> Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: <b>Тема 1.2</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b> Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. <b>Контрольная работа</b> <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде защиты зачётных работ</p>
<p><b>3.3</b> Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: <b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b> Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов; оборудование для обработки мяса и рыбы; для нарезки хлеба и гастрономических товаров; для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение. <b>Контрольная работа</b> <b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b> Варочное оборудование; жарочное оборудование; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; варочно-жарочное оборудование; оборудование для раздачи пищи. Назначение. <b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b> Способы охлаждения. <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде защиты зачётных работ</p>
<p><b>3.4</b> Способы организации рабочих мест повара, кондитера в</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы:</p>

<p>соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p><b>Тема 1.2</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b> Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; приготовления горячей и холодной кулинарной продукции; производству кондитерской продукции. <b>Контрольная работа</b> <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде защиты зачётных работ</p>
<p><b>3.5</b> Правила электробезопасности, пожарной безопасности Правила охраны труда в организациях питания</p>	<p><b>Текущий контроль</b> при проведении: письменного и устного опроса; тестирования; оценки результатов самостоятельной работы: <b>Тема 2.1</b> <b>Механическое оборудование</b> Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов; мяса и рыбы; для нарезки хлеба и гастрономических товаров; для процессов вакуумирования и упаковки; для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации. <b>Контрольная работа</b> <b>Тема 2.2</b> <b>Тепловое оборудование</b> Варочное оборудование; жарочное оборудование; пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты; варочно-жарочное оборудование; оборудование для раздачи пищи. Правила безопасной эксплуатации. <u>Практическое занятие №6</u> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования <u>Практическое занятие №7</u> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования <b>Тема 2.3</b> <b>Холодильное оборудование</b> Правила безопасной эксплуатации <u>Практическое занятие №8</u> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде защиты зачётных работ</p>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов</b></p>
--	---

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	<b>реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	<b>ЛР 3</b>
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	<b>ЛР 4</b>
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	<b>ЛР 5</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	<b>ЛР 6</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	<b>ЛР 7</b>
Признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 8</b>
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	<b>ЛР 9</b>
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	<b>ЛР 10</b>
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	<b>ЛР 11</b>
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 12</b>
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	<b>ЛР 14</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	<b>ЛР 15</b>
Способный искать нужные источники информации	<b>ЛР 16</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<b>ЛР 17</b>
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	<b>ЛР 18</b>
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	<b>ЛР 19</b>
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	<b>ЛР 20</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 21</b>
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	<b>ЛР 22</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	<b>ЛР 23</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	<b>ЛР 24</b>

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	<b>ЛР 25</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	<b>ЛР 26</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 27</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	<b>ЛР 28</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	<b>ЛР 29</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 30</b>
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	<b>ЛР 31</b>
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	<b>ЛР 32</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 33</b>
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	<b>ЛР 34</b>
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	<b>ЛР 35</b>
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 36</b>

**6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД  
РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

<b>Дата</b>	<b>Содержание и формы деятельности</b>	<b>Участники</b>	<b>Место проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Коды ЛР</b>
<b>09</b>	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	1-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
	День профессионально-технического образования в России	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители,	1-32

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

				соц.педагог, педагоги доп.образования	
	День Учителя (день студенческого самоуправления)	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1- 3,5,14- 16 6-8,11- 12,19 20-22
<b>10</b>	Международный день повара	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
<b>02</b>	Региональная научно- практическая конференция «Шаг в науку»	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
	День российской науки (единый классный час)	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32
	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	2 курс	Территория техникума	Преподаватели	1- 3,5,14- 16
<b>03</b>	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11- 12,19 4,13,17- 18,23-30 20-22
<b>04</b>	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	9-10 20-22
<b>05</b>	День кондитера в России	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель	4,13,17- 18,23-30 20-22

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

				директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17- 18,23-30 20-22
<b>06</b>	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	2 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11- 12,19 20-22 4,13,17- 18,23-30 9-10