

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 10.07.2026 12:51:00  
Уникальный программный ключ:  
798bda65f59deba8277f686f1710e117c9030c116d1b66dc4f1f0a851699



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### учебной дисциплины

#### ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

(индекс и наименование учебной дисциплины)

#### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

#### Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

#### очная

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА:  
Предметно-цикловой комиссией специаль-  
ности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального госу-  
дарственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 5 от «12» января 2026 года

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

  
подпись /Н. С. Грушина  
Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

  
подпись /Л. В. Сорокина  
Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

  
подпись /С. А. Марковская  
Инициалы и Фамилия

Составитель: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Пле-  
ханова

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ  
(филиал РУК)

(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

## Содержание

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ..... | 4  |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины ОП.03.Техническое оснащение организаций питания.....                  | 6  |
| 3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания .....   | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ..... | 13 |

# **1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины** **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

## **1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):**

Учебная дисциплина Техническое оснащение организаций питания принадлежит к общепрофессиональному циклу.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

| Код ОК, ПК | Уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.01      | <p><b>У1</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p><b>У2</b> определять этапы решения задачи,</p> <p><b>У3</b> составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p><b>У4</b> владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p><b>У5</b> оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>                                | <p><b>31</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p><b>32</b> структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p><b>33</b> основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p><b>34</b> методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p><b>35</b> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК.02      | <p><b>У6</b> определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p><b>У7</b> выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p><b>У8</b> оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p><b>У9</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p><b>У10</b> использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p><b>У 11</b> использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> | <p><b>36</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p><b>37</b> приемы структурирования информации</p> <p><b>38</b> формат оформления результатов поиска информации</p> <p><b>39</b> современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>                                                                                                                     |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.05                                                                  | <p><b>У12</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p><b>У13</b> проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>310</b> правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ОК.06                                                                  | <p><b>У14</b> проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p><b>У15</b> описывать значимость своей специальности</p> <p><b>У16</b> применять стандарты антикоррупционного поведения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>311</b> сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p><b>312</b> значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>                                                                                                                                                                      |
| ОК.09                                                                  | <p><b>У17</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p><b>У18</b> участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p><b>У19</b> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p><b>У20</b> кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p><b>У21</b> писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p><b>313</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p><b>314</b> основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p><b>315</b> лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p><b>316</b> особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>                                                                                          |
| ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1.-2.8<br>ПК 3.1.-3.7<br>ПК 4.1 -4.6<br>ПК 5.1.-5.6 | <p><b>У22</b> определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p><b>У23</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><b>У24</b> подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению</p>                                                        | <p><b>317</b> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p><b>318</b> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p><b>319</b> прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического обо-</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p><b>У25</b> выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p><b>У26</b> оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p><b>У27</b> контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p><b>У28</b> оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p><b>У29</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> | <p>рудования;</p> <p><b>320</b> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p><b>321</b> методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p><b>322</b> способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p><b>323</b> правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p><b>324</b> правила охраны труда в организациях питания</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Структура рабочей программы учебной дисциплины

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

| Вид учебной работы <sup>1</sup>                               | Объем в часах |
|---------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Объем образовательной программы (всего)</b>                | 64            |
| в том числе:                                                  |               |
| теоретическое обучение                                        | 38            |
| лабораторные работы                                           | -             |
| практические занятия                                          | 26            |
| Консультации (всего)                                          | -             |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)                   | -             |
| Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)                 | -             |
| Промежуточная аттестация (всего)                              | -             |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |               |

<sup>1</sup> Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

| Наименование разделов и тем                               | Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)                                                                                                                                                                                                                        | Объем часов | Коды компетенций ОК, ПК                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Введение                                                  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Предмет, содержание и задачи дисциплины. Общая характеристика технологического оборудования применяемого на предприятиях общественного питания и его значение на современном этапе. Классификация машин. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.                                                                       | 2           |                                                                                                              |
|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2           | ОК 01 - ОК 04;<br>ОК 09                                                                                      |
| <b>Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>16</b>   |                                                                                                              |
| Тема 1.1. Классификация механического оборудования        | <b>Содержание учебного материала:</b><br>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.<br>Понятие о передачах. Понятие об электроприводах. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.<br>Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. | 2           | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2           |                                                                                                              |
| Тема 1.2. Оборудование для обработки овощей, плодов       | <b>Содержание учебного материала:</b><br>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-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           |                                                                                                              |
|                                                           | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2           |                                                                                                              |
|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2           |                                                                                                              |
| Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы           | <b>Содержание учебного материала:</b><br>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.                                                                         | 2           | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6               |
|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2           |                                                                                                              |
|                                                           | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2           |                                                                                                              |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы.                                                                                                                                                                     | 2 | ПК 5.1-5.6                                                                                             |
| Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                              | 2 | ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                                    | Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                               | 2 |                                                                                                        |
|                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                                        |
|                                                                    | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.                                                                                                                                                  | 2 |                                                                                                        |
| Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья          | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                              | 2 | ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                                    | Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации                                  | 2 |                                                                                                        |
|                                                                    | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                        | 2 |                                                                                                        |
|                                                                    | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья                                                                                                                                                            | 2 |                                                                                                        |
| <b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                    |   |                                                                                                        |
| Тема 2.1. Классификация теплового оборудования                     | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                              | 4 | ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                                    | Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи Тепловая обработка продуктов.                                                                                                         | 2 |                                                                                                        |
|                                                                    | Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Понятие процессе горения. Мероприятия по экономии топлива Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования                                                            | 2 |                                                                                                        |
| Тема 2.2. Варочное оборудование                                    | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                              | 2 | ОК 01-ОК 02, ОК 05; ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                                    | 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. | 2 |                                                                                                        |
| Тема 2.3. Жарочное обо-                                            | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                              | 2 | ОК 01-ОК 02,                                                                                           |



|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                 |   |                                                                                                              |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| рудование                                  | Аппараты для жаренья Характеристика основных способов жарки.<br>Классификация и устройство.<br>Правила безопасной эксплуатации.<br>Высокочастотные шкафы. Классификация и устройство.<br>Правила безопасной эксплуатации.                       | 2 | ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6                 |
| Тема 2.4. Многофункциональное оборудование | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                            | Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                              |
|                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                              |
|                                            | Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.                                                                                                                                                                          | 2 |                                                                                                              |
| Тема 2.5. Водогрейное оборудование         | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                            | Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                     | 2 |                                                                                                              |
|                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                              |
|                                            | Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.                                                                                                                                                                              | 2 |                                                                                                              |
| Тема 2.6. Оборудование для бариста         | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                            | Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. | 2 |                                                                                                              |
|                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                              |
|                                            | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста.                                                                                                                                                                                   | 2 |                                                                                                              |
| Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи    | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                           | 2 | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7                             |
|                                            | Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.                                                                                            | 2 |                                                                                                              |
|                                            | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                     | 2 |                                                                                                              |
|                                            | Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.                                                                                                                                                                          | 2 |                                                                                                              |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          | ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6                                                           |
| <b>Раздел 3 Холодильное оборудование</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09                                             |
| Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования                                                                                                       | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> | ОК 09                                                                              |
|                                                                                                                                                        | Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования.<br>Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).<br>Холодильные машины.<br>Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2        | ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6                 |
| Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины                                                                         | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05;                                                             |
|                                                                                                                                                        | Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины.<br>Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.<br>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2        | ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                                                                                                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                                                                                                                                        | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов, холодильных камер, холодильных прилавков и витрин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2        |                                                                                    |
| Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)                                                                                             | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b> | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05;                                                             |
|                                                                                                                                                        | Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2        | ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|                                                                                                                                                        | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b> |                                                                                    |
|                                                                                                                                                        | Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования: шоковой заморозки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2        |                                                                                    |
| Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>4</b> | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05;                                                             |
|                                                                                                                                                        | Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции. | 2        | ОК 06; ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                                                                                              |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания. | 2         |                                                                                                              |
|              | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>6</b>  | ОК 01-ОК 02,<br>ОК 05; ОК 06;<br>ОК 09<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6 |
|              | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.                                                                                                                                                  | 2         |                                                                                                              |
|              | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.                                                                                                                                  | 2         |                                                                                                              |
|              | Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон мучного цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов.                                                                                                                                        | 2         |                                                                                                              |
| <b>Всего</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>64</b> |                                                                                                              |

### **3. Условия реализации учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

**Учебная аудитория** (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля, групповых

консультаций и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Стационарная доска; Телевизор; Принтер

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

Учебно-наглядные пособия

#### **Программное обеспечение**

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1C, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1141778>

2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/956638>

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147288>

##### **Дополнительные источники:**

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 27.05.2024).

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1168662> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Канивец, И. А. Оборудование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / И. А. Канивец. - Минск : РИПО, 2022. - 351 с. - ISBN 978-985-895-025-5. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916345> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства: практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 231 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019955-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147814> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216> (дата обращения: 27.05.2024).

#### Интернет-ресурсы:

1. Журнал "ПродИндустрия" Режим доступа: <https://www.prodindustry.ru>
2. Журнал «Ресторановед» Режим доступа: <https://restoranoved.ru>
3. Портал Федерации Рестораторов и Отельеров Режим доступа: <https://frio.ru>

### 3.3 Интерактивные формы обучения при изучении дисциплины

| Тема                                                                                                                                                   | Количество часов | Интерактивная форма проведения занятия |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------|
| Тема 4.1. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания | 4 часа           | Кейс-задачи                            |

## 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 техническое оснащение организаций питания

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)                                          | Критерии оценки                                                                                                                                         | Формы и методы оценки                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b>                                                                                    |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |
| - подобрать нужную марку машины учитывая все особенности производимых технологических операций    | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| - сопоставлять производительность, эргономичность, мощность машины и величину производства, также | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по                                                              | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-                          |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| финансовые возможности предприятия                                                                                   | учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания                                                                                            | задач, написании докладов                                                                                                                 |
| - объяснить правила работы на данном оборудовании с соблюдением правил безопасности                                  | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| - разбираться в марках машин, производителях и новых моделях, знать комплектацию, основные узлы и части машин        | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| - вовремя замечать и устранять поломки и их причины, знать технические требования                                    | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| - проверять все условия безопасной работы на производстве.                                                           | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания |                                                                                                                                           |
| <b>Знания:</b>                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |
| - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли.                                                       | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| - нормативные акты, регламентирующие использование торгового-технологического оборудования.                          | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| - классификация, видов, назначение, устройство основных узлов и принцип действия торгового-технологического оборудо- | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Тех-                                      | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |

|                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| вания.                                                              | ническое оснащение организаций питания                                                                                                                  |                                                                                                                                           |
| - правил техники безопасности при эксплуатации оборудования.        | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| -конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования | Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине Техническое оснащение организаций питания | Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ, устного опроса, тестирования, решения кейс-задач, написании докладов |
| Итоговая аттестация усвоенных знаний и освоенных умений             |                                                                                                                                                         | Экспертная оценка при проведении дифференцированного зачета.                                                                              |