

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение № 1
к ОП СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

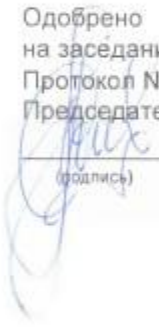


Тюмень 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024 г.). ПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре ПОП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № И-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: А.А. Рязанова, преподаватель первой квалификационной категории.

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 от 28.05.2026г.
Председатель ПЦК


(подпись) К.С. Кондрашова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, обеспечивается формирование профессиональных и общих компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-У.1 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -У.2 определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -У.3 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации -У.4 <i>действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов энергосберегающих технологий оборудования</i>	-3.1 классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -3.2 принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -3.3 правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -3.4 способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -3.5 правила электробезопасности, пожарной безопасности; -3.6 правила охраны труда в организациях питания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия. – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структура плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	наставника).	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– определять задачи поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска;	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– 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 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	– психология коллектива; – психология личности; – основы проектной деятельности;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– излагать свои мысли на государственном языке; – оформлять документы;	– особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов;
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– описывать значимость своей профессии; – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения.	– сущность гражданско-патриотической позиции; – общечеловеческие ценности; – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности – стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей	– соблюдать нормы экологической безопасности;	– правила экологической безопасности при ведении

среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; – применять принципы бережливого производства.	профессиональной деятельности; – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения; – знать алгоритм действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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.

1.3 Целевые ориентиры, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины, в соответствии с программой воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обозначение	Целевые ориентиры
ЦО 36	Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 38	Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
ЦО 39	Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ЦО 40	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЦО 52	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляющий уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.
ЦО 53	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЦО 56	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЦО 57	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (в том числе вариативных)
Объем образовательной программы	36
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	22
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		10	
Тема 1.1 Организация рабочих мест повара, кондитера	Содержание учебного материала		ОК 1 – 7; ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 52, ЦО 53, ЦО 56, ЦО 57
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды мясного цеха		
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды горячего цеха		
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1. Составление плана работы и подбор инвентаря для работы повара холодного цеха		
	Самостоятельная работа обучающихся № 2. Составление плана работы и подбор инвентаря для работы повара овощного цеха		
Раздел 2. Классификация оборудования		26	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 7; ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 52, ЦО 53, ЦО 56, ЦО 57
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие № 4. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки мяса, рыбы		
	Практическое занятие № 5. Подготовка к работе и использование оборудования для нарезки гастрономических товаров		
	Практическое занятие № 6. Подготовка к работе и использование оборудования для нарезки хлеба		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3. Составить схемы последовательной сборки		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	дисковой овощерезательной машины		
	Самостоятельная работа обучающихся № 4. Составить схемы последовательной сборки мясорубки		
	Самостоятельная работа обучающихся № 5. Составление схем, последовательность работы машин для нарезки гастрономической продукции.		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 7; ОК 9 ПК 1.1-1,4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 52, ЦО 53, ЦО 56, ЦО 57
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Подготовка к работе и использование пароконвектомата, фритюрниц	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа обучающихся № 6. Подготовить презентацию на тему «Многофункциональное тепловое оборудование»		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – 7; ОК 9 ПК 1.1-1,4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЦО 36, ЦО 38, ЦО 39, ЦО 40, ЦО 52, ЦО 53, ЦО 56, ЦО 57
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	4	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке		
	Практическое занятие № 9. Составление схемы циркуляции хладагента		
	Дифференцированный зачет		
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинета «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

Стол письменный

стул стандарт

доска ученическая

шкаф

моноблок

доска интерактивная

проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные источники:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособ. для СПО / Б. В. Чаблин – 2-е изд., испр. и доп.- Москва : Юрайт, 2025. – 349 с. — (Профессиональное образование). – URL: www.biblio-online.ru

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 373 с. – (Среднее профессиональное образование). - URL: <http://znanium.com> Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2021.- 398 с. : ил. – (ПРОФИль). - URL: znanium.com

2. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Л. В. Кащенко. – Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2024.- 398 с. : ил. – (ПРОФИль). - URL: znanium.com

3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL : www.horeca.ru

4. Каталог оборудования для кафе и ресторанов [Электронный ресурс]. – URL: www.food-service.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: 3.1- 3.6	- рассказывает назначение, принцип действия машин; - перечисляет точность сборки машины перед работой; - рассказывает правила техники безопасной работы; - рассказывает правила разбора и санитарной обработки машин;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-17 Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
Умения: У.1 – У.4	- объясняет назначение, принцип действия машин; - объясняет точность сборки машины перед работой; - объясняет разбор и санитарную обработку машин;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ № 1-17 Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения заданий
ЦО 36	Деятельно выражает познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 38	Демонстрирует навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 39	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 40	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 52	Обладает сформированными представлениями о значении и ценности выбранной специальности/профессии, проявляет уважение к своей специальности/профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживает благоприятный образ своей специальности/профессии в обществе.	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 53	Демонстрирует умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 56	Осознает необходимость самообразования и стремится к профессиональному развитию по выбранной профессии	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров
ЦО 57	Демонстрирует готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	Наблюдение и экспертная оценка целевых ориентиров