

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Запорожский Александр Юрьевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.11.2023 08:16:50  
Уникальный программный ключ:  
23a796eca5935c5928180a0186cab9a9d90f6d5



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

**НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского  
  
А.Ю. Запорожский  
2023 г.  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Организация производства предприятий общественного питания**

программы профессионального обучения  
по профессиям рабочих, должностям служащих

**«Повар»**  
(наименование программы)

г. Находка  
2023 г.

Разработчик ОППО: преподаватель, Столдовник Л.Н.

ОППО одобрена на педагогическом совете филиала:

протокол от 11.01.2023 г. № 5.

СОГЛАСОВАНО

Председатель

педагогического совета филиала \_\_\_\_\_  А.Ю. Запорожский

Начальник Учебного центра \_\_\_\_\_  З.А. Гурская

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Организация производства предприятий общественного питания**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения:** программа входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
- устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации;

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
- подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного и кондитерского цеха.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
в том числе:	
уроки, лекции	5
практические занятия	2
<b>Аттестация: дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Общие сведения о машинах и оборудовании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация. Общие требования и безопасная эксплуатация оборудования. Картофеле очистительные машины: приспособления для очистки рыбы от чешуи; режущее оборудование. Виды режущих инструментов и способы резания: машины и механизмы для нарезания плодов и овощей; машины для разрезания мяса и рыбы; машины для разрезания продуктов на ломти. Универсальные кухонные машины. Структура универсальной кухонной машины. Основные типы универсальных кухонных машин. Месильно-перемешивающее оборудование. Оборудование для перемешивания сыпучих продуктов. Оборудование для перемешивания пластичных продуктов. Оборудования для перемешивания жидких вязких продуктов.	3
<b>Тема 2. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Плиты. Водонагреватели и кипятильники. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии	2
	Практическое занятие: Технологические аспекты использования и классификации аппаратов. Конструкции и принцип действия.	2
<b>Аттестация</b>	дифференцированный зачет	1
<b>Всего</b>		<b>8</b>

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся – 15 мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник / В. Д. Елхина. – Москва : Академия, 2014. – 336 с.
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва : Академия, 2015. – 192 с.
3. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018. – 176 с.
4. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В. Епифанова. – Москва : Академия, 2018. – 208 с.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
6. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736 с.

*Интернет-ресурсы:*

1. Электронно – библиотечная система «Издательства Лань». Сайт <http://e.Lanbook.com>, [elsky@lanbook.ru](mailto:elsky@lanbook.ru)
2. Электронно – библиотечная система. Научно – технический центр МГУ имени адмирала Г.И. Невельского. <http://www.old.msun.ru>
3. Электронно – библиотечная система. Университетская библиотека онлайн. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
4. Электронно - библиотечная система «Юрайт» - ООО «Электронное издательство Юрайт»: [www. Biblio-online.ru](http://www.Biblio-online.ru), [online.ru](http://online.ru), t-mail: [ebs@urait.ru](mailto:ebs@urait.ru)
5. Электронно - библиотечная система. «IPRBooks». ООО «Ай Пи Эр Медиа»: <https://www.iprbookshop.ru>
6. Электронно-библиотечная система: [Электронный ресурс].— Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики основных типов предприятий общественного питания;</li> <li>– принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– учет сырья и готовых изделий на производстве;</li> <li>– устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;</li> <li>– правила их безопасного использования;</li> <li>– виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;</li> <li>– устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации;</li> </ul>	<p>Фронтальный опрос Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме Дифференцированный зачет</p>
<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>– подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li> <li>– обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li> <li>– проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;</li> <li>– подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного и кондитерского цеха.</li> </ul>	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО МОРСКОГО И РЕЧНОГО ТРАНСПОРТА

**НАХОДКИНСКИЙ ФИЛИАЛ**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АДМИРАЛА Г.И. НЕВЕЛЬСКОГО»  
(Находкинский филиал МГУ им. адм. Г.И. Невельского)

**УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕПОДГОТОВКИ И  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ КАДРОВ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Находкинского филиала  
МГУ им. адм. Г.И. Невельского

\_\_\_\_\_ А.Ю. Запорожский  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**

К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по профессиям рабочих, должностям служащих  
«Повар»  
(наименование программы)

на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

№	Вид изменений, дополнений	Основание

Разработчик (и) программы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (И.О. Фамилия)

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.