

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.

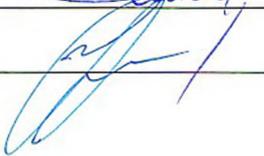
ОППО одобрена на педагогическом совете филиала:

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
Учебная нагрузка (всего)	8
в том числе:	
уроки, лекции	5
практические занятия	2
Аттестация: дифференцированный зачет	1

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
Тема 1. Общие сведения о машинах и оборудовании	Содержание учебного материала	
	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
Тема 2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	
	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
Аттестация	дифференцированный зачет	1
Всего		8

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
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
4. Электронно - библиотечная система «Юрайт» - ООО «Электронное издательство Юрайт»: [www. Biblio-online.ru](http://www.Biblio-online.ru), online.ru, t-mail: 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
знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Фронтальный опрос Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме Дифференцированный зачет</p>
уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	



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.