

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Беспёрстова/

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик: Деревцова В.Б., преподаватель КГАПОУ «ККОТиП»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК. В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 05, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности,

	безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
	Общее количество часов
Максимальная учебная нагрузка	99
Консультации	5
Всего учебных занятий	88
в том числе в форме практической подготовки	15
Основное содержание	
теоретические занятия	73
лабораторные занятия	
практические занятия	
Прикладной модуль (практическая подготовка)	
теоретические занятия	
лабораторные занятия	15
практические занятия	
индивидуальный проект	
курсовая работа/проект	
самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме Экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПв.02 «Организация производства на предприятиях общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов ¹	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Организация производства на предприятиях общественного питания	36	ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 05, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	1	
	Классификация предприятий общественного питания.		
	Типы предприятий общественного питания.		
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства П.О.П.	Содержание учебного материала	2	
	Организация продовольственного и материально - технического снабжения.		
	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Хранение и отпуск продуктов.		
Тема 1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала	1	
	Оперативное планирование производства и технологическая документация.	4*	
	Практическое занятие № 1 И Тема: «Определение количества потребителей» Практическое занятие № 2 Тема: «Расчёт потребности в сырье. Составление сырьевой ведомости».		
Тема 1.4 Организация работы основных производственных	Содержание учебного материала	26	
	Организация производства рабочего места.		
	Организация работы заготовочного (овощного) цеха		
	Организация работы заготовочного (мясного) цеха		

¹ При реализации дисциплины частично в форме практической подготовки необходимо отметить (*) объем часов элемента дисциплины, реализуемого в форме практической подготовки.

цехов.	Организация работы доготовочного (холодного) цеха		
	Назначение, оборудование, правила работы.		
	Организация работы доготовочного (горячего) цеха.		
	Характеристика супового и соусного отделения горячего цеха.		
	Организация отпуска готовой кулинарной продукции.		
	Организация работы кондитерского цеха		
	Организация выпуска кондитерских изделий		
	Организация работы заготовочного (мясного) цеха		
	Контрольная работа по теме: «Организация производства на предприятиях общественного питания»		
	Практическое занятие №3 Тема: «Составление тем технологических процессов в заготовочных цехах»	2*	
Раздел 2.	Оборудование предприятий общественного питания	52	ОК 01, ОК 02, ОК 04. ОК 05, ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
Тема 2.1. Организация работы по охране труда.	Содержание учебного материала	2	
	Организация работы по охране труда. Типовая инструкция по охране труда для работника общественного питания		
	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.		
Тема 2.2 Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	14	
	Механическое оборудование		
	Универсальные приводы		
	Машины для обработки овощей и картофеля		
	Машины для обработки мяса и рыбы		
	Машины для приготовления теста и кремов		
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов		
	Практическое занятие № 4 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля» Практическое занятие № 5 «Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы» Практическое занятие № 6 «Схема кондитерского цеха с расстановкой оборудования»	5*	
Тема 2.3 Классификация теплового	Содержание учебного материала	18	
	Тепловое оборудование. Классификация. Буквенно-цифровое обозначение.		
	Пищеварочные котлы. Классификация. Буквенно-цифровое обозначение.		

оборудования	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты		
	Аппараты для жарки и выпечки		
	Варочно-жарочное оборудование		
	Водогрейное оборудование		
	Оборудование для раздачи пищи		
	Практическое занятие № 7 «Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования» Практическое занятие № 8 «План цехов на кулинарном производстве»	4*	
Тема 2.4 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	9	
	Холодильное оборудование		
	Торгово-холодильное оборудование		
Промежуточная аттестация Экзамен		6	
Консультации		5	
Всего:		99	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания осуществляется в учебном кабинете Технологии кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

Специализированная мебель и системы хранения

посадочные места по количеству обучающихся,
доска учебная

дидактические пособия,

программное обеспечение

видеофильмы по различным темам,

рабочее место преподавателя

Технические средства

видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)

экран,

проектор,

магнитная доска,

компьютеры по количеству посадочных мест

профессиональные компьютерные программы

Демонстрационные учебно-наглядные пособия

дидактические пособия

Стенды:

«Мясо», «Изделия из теста», «Соусы и супы», «Рыба», «Овощи»

«Крупы и макаронные изделия».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Д.А. Дмитриевич Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей. Учебник подробнее: <https://www.labirint.ru/books/900065/> Издательство: Кнорус. Серия: СПО 2023 г.-250с

2. Л.А. Радченко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. Литресс 2022-321с.

3. Е. Б.Мрыхина Организация производства на предприятиях питания, издательство Форум; 2024-176с.

4. Р.Р. Гареев: Организация деятельности сотрудников службы питания. Учебное пособие Подробнее: <https://www.labirint.ru/books/775652/> Издательство: Кнорус, 2022 г.-144с.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика; 33 Сервис, оказание услуг населению,

(имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика; 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Реализацию программы дисциплины ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания обеспечивает: Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель.

Образование: Среднее профессиональное «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», техник-технолог

Высшее профессиональное «Красноярский государственный торгово-экономический институт», Диплом специалитета, квалификация: инженер по специальности технология продуктов общественного питания

Курсы повышения квалификации:

2020 г. – АНО «Санкт-Петербургский центр дополнительного профессионального образования», «Профессиональные стандарты в эпоху цифровых технологий»

2022 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Организация тьюторского и психолого-педагогического сопровождения конкурсов профессионального мастерства для людей с ОВЗ»

2023 г. – ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», «Введение в тифлокомментирование»

2023 г. - КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», «Адаптация образовательной программы среднего профессионального

в соответствии с образовательными потребностями и индивидуальными возможностями обучающихся с инвалидностью и ОВЗ»

Профессиональная подготовка:

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Повар» (6 разряд)

2010 г. - свидетельство о профессиональной подготовке по профессии «Кондитер» (6 разряд)

Профессиональная переподготовка:

2019 г. -- Профессиональная переподготовка, АНКОО «Многопрофильная Академия непрерывного образования», по программе: «Педагогическое образование: учитель/преподаватель образовательной организации в условиях реализации ФГОС»

2019 г. – ООО «Институт новых технологий в образовании», «Сурдопедагогика и сурдопсихология. Развитие и обучение детей с нарушением слуха в условиях реализации ФГОС».

2023 г. - Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения оказанию первой помощи пострадавшего, Протокол № 23, ККОТиП.

2023 г.- Прошла проверку знаний требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, Протокол № 23, ККОТиП.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - контрольной работы; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов

Умение: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	---	---

производстве; — рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--