

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По учебной дисциплине **ОП 14 Основы организации
производства продукции для различных
категорий потребителей**

По специальности **19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Количество часов 110

Селенгинск

Рассмотрена на заседании
ПМК профессиональных
дисциплин
Протокол № 1
« 02 » сентября 2020 г.

Председатель ПМК
Иванова И.А. Иванова

СОГЛАСОВАНО
Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
« 02 » сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Мордовская О.Н. Мордовская

Приказ № 413 от «28» августа
2020 года

Автор:

Орлова Татьяна Васильевна – преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептов;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на формирование: общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

и профессиональных компетенций:

ПК 1. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 2. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 3. Организовывать производство продукции питания на ПОП.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 110 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 80 |
| в том числе: | |
| лабораторные работы – не предусмотрены | - |
| практические занятия | 36 |
| контрольные работы – не предусмотрены | - |
| курсовая работа (проект) - не предусмотрен | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 30 |
| в том числе: | |
| Составление таблицы «Общие и отличительные особенности ПОП». | 1 |
| Составление схемы «Размещение ПОП в пгт. Селенгинск» | 1 |
| Проект организационной структуры для ПОП | 1 |
| Оформление должностных инструкций | 2 |
| Алгоритм поступления и оформления товаров на ПОП | 2 |
| Оформление договора поставки | 2 |
| Составление схемы «Виды тары» | 1 |
| Проект меню ПОП | 2 |
| Разработка технологических карт | 1 |
| Оформление сырьевой ведомости | 2 |
| Оформление технико-технологических карт | 2 |
| Составление схемы «Графики выхода на работу» | 2 |
| Анализ затрат рабочего времени на учебной практике | 2 |
| Составление схемы «Виды помещений в столовой техникума» | 2 |
| Самостоятельное изучение темы «Организация работы птицегольевого цеха» | 2 |
| Разработка мероприятий по совершенствованию работы в столовой техникума | 2 |
| Разработка мероприятий по улучшению качества продукции на ПОП | 2 |
| <i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i> | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы организации производства продукции для различных категорий потребителей

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Формируемые ОК, ПК |
|---|---|-------------|------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | 4 | |
| | 1 Функции общественного питания | | OK1 OK9 |
| | 2 Классификация ПОП | | OK1 OK9 |
| | 3 Размещение сети ПОП | | OK1 OK9 |
| | 4 Целесообразность размещения ПОП в различных населенных пунктах | | OK1 OK9 |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия – не предусмотрены | - | |
| | Контрольные работы – не предусмотрены | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление таблицы «Общие и отличительные особенности ПОП» 2. Составление схемы «Размещение ПОП в пгт. Селенгинск» | 2 | OK 1 OK9 |
| Тема 2. Организационная структура управления ПОП | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 1 Управление ПОП. | | OK1 OK9 |
| | 2 Характеристика и функции основных категорий работников ПОП | | OK1 OK9 |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия 1. Разработка ДИ работников ПОП в соответствии с профессиональными стандартами | 2 | OK1 OK9 |
| | Контрольные работы – не предусмотрены | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Проект организационной структуры для ПОП 2. Оформление должностных инструкций | 2 | OK 1 OK9 |
| Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства ПОП | Содержание учебного материала | 8 | |
| | 1 Источники снабжения и поставщики | | OK1 OK2 OK4 OK5 |
| | 2 Формы и способы доставки продуктов | | OK1 OK2 OK4 OK9 |
| | 3 Хранение и отпуск продуктов | | OK1 OK2 OK4 OK9 |
| | 4 Организация тарного хозяйства | | OK1 OK2 OK4 OK9 |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия 1. Составление договора на поставку товаров 2. Документальное оформление товаров на ПОП 3. Исследование свойств пищевой упаковки 4. Определение качественных характеристик продуктов питания по упаковке | 8 | OK1 OK2 OK4 OK9 ПК1 |
| | Контрольные работы - не предусмотрены | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Алгоритм поступления и оформления товаров на ПОП 2. Оформление договора поставки 3. Составление схемы «Виды тары» | 5 | OK1 OK2 OK4 OK9 ПК1 |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Тема 4. Оперативное планирование производства | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Оперативное планирование работы производства различных ПОП | | <i>OK 1 OK2 OK4 OK5</i> |
| | 2 | Виды и назначение меню | | <i>OK1 OK2 OK4 OK9</i> |
| | 3 | НТД ПОП. Разработка документации на фирменное блюдо | | |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | | - | |
| | Практические занятия 1. Составление меню для различных ПОП 2. Составление технологических карт для различных ПОП 3. Расчет сырья на ПОП. Составление сырьевой ведомости 4. Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо | | 10 | <i>OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 ПК2</i> |
| | Контрольные работы - не предусмотрены | | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Проект меню ПОП 2. Разработка технологических карт 3. Оформление сырьевой ведомости 4. Оформление технико-технологических карт | | 7 | <i>OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 ПК2</i> |
| Тема 5. Основы научной организации труда | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Основные задачи НОТ | | <i>OK 1 OK9</i> |
| | 2 | Нормирование труда на ПОП | | <i>OK 1 OK9</i> |
| | 3 | Содержание и значение НОТ | | <i>OK 1 OK9</i> |
| | 4 | Виды норм выработки, порядок из разработок и утверждений | <i>OK 1 OK9</i> | |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | | - | |
| | Практические занятия 1. Определение численности работников на ПОП 2. Составление графиков выхода на работу работников ПОП 3. Составление фотографии рабочего дня для различных работников ПОП | | 6 | <i>OK 1 OK2 OK3 OK4 OK6 OK7 OK9 ПК3</i> |
| | Контрольные работы - не предусмотрены | | - | |
| Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы «Графики выхода на работу» 2. Анализ затрат рабочего времени на учебной практике | | 4 | <i>OK 1 OK2 OK3 OK4 OK6 OK7 OK9 ПК3</i> | |
| Тема 6. Характеристика технологических процессов | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1 | Характеристика технологических процессов | | <i>OK 1 OK2 OK9</i> |
| | 2 | Функциональное назначение производственных помещений | | <i>OK 1 OK2 OK9</i> |
| | 3 | Цеховая структура производства | <i>OK 1 OK2 OK9</i> | |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | | | |
| | Практические занятия | | 2 | <i>OK 1 OK2 OK3</i> |

| | | | |
|---|--|--|------------------------------------|
| | 1. Расстановка оборудования в производственных цехах ПОП | | <i>OK4 ПК3</i> |
| | Контрольные работы - не предусмотрены | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы «Виды помещений в столовой техникума» | 2 | <i>OK1 OK2 OK3 OK4 ПК3</i> |
| Тема 7. Организация производства на ПОП | Содержание учебного материала | 18 | <i>OK1 OK2 OK8 OK9</i> |
| | 1 Организация работы овощного цеха | | |
| | 2 Организация работы мясного цеха | | |
| | 3 Организация работы рыбного цеха | | |
| | 5 Организация работы горячего цеха | | |
| | 6 Организация работы холодного цеха | | |
| | 7 Организация работы кулинарного цеха, цеха мучных изделий | | |
| | 8 Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП | | |
| | 9 Организация работы вспомогательных помещений (моечных, раздаточных, хлеборезки) | | |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | - | |
| Практические занятия 1. Расчет площади горячего цеха 2. Анализ организации работы производства и труда в цехах столовой техникума | 6 | <i>OK1 OK2 OK3 OK4 OK6 OK7 ПК3</i> | |
| Контрольные работы - не предусмотрены | - | | |
| Самостоятельная работа обучающихся 1. Организация работы птицепогольевого цеха (самостоятельное изучение) цехе 2. Разработка мероприятий по совершенствованию работы в столовой техникума | 4 | <i>OK1 OK2 OK3 OK4 OK6 OK7 ПК3</i> | |
| Тема 8. Организация бракеража готовой продукции | Содержание учебного материала | 2 | <i>OK1 OK8 OK9</i> |
| | 1 Виды контроля на ПОП | | |
| | 2 Бракераж готовой продукции, порядок проведения | | |
| | Лабораторные работы – не предусмотрены | - | |
| | Практические занятия 1. Проведение бракеража готовой продукции в столовой техникума | 2 | <i>OK1 OK2 OK3 OK6 OK7 ПК3</i> |
| | Контрольные работы - не предусмотрены | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработка мероприятий по улучшению качества продукции на ПОП | 2 | <i>OK1 OK2 OK3 OK6 OK7 ПК3</i> |
| | Всего: | 110 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место студента;
- нормативно-правовые акты в области общественного питания;
- бланки нормативно-технологической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в Интернет;
- проектор;
- экран;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2013. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02183-5. — URL: <https://book.ru/book/915064> (дата обращения: 28.10.2020). — Текст : электронный. <https://www.book.ru/book/915064>

Дополнительные источники:

1. Зайков Г.М, Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. –М.:Магистр: ИНФРА – М, 2018.-560 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.hotres.ru/> - сайт ресторанного бизнеса
2. <http://www.restex.ru/>- сайт «Ресторанный экспресс»
3. <http://navigator.tver.ru> – навигатор ресторанной жизни
4. <http://restoraka.ru/> - сайт «Ресторанный бизнес: все, что нужно знать ресторатору»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формируемые компетенции | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|---|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; - планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - презентовать различные виды меню; - организовывать работу коллектива исполнителей; - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию | ОК 1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5, ПК 3 | Экспертная оценка выполнения практического задания |
| | ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3 | Экспертная оценка выполнения заданий |
| | ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3 | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| | ОК 1, ОК 4, ОК 5, ОК 8, ПК 2 | |
| | ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3, ПК 4, ПК 5 | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| | ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3 | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| | ОК 2, ОК 3, ОК 45, ОК 5, | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| | ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1 | Экспертная оценка выполнения практических заданий |
| | ОК1- ОК9 | Тест |

| | | |
|--|--|---|
| <p>организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания; - структуру организации и руководимого подразделения; - характер взаимодействия с другими подразделениями; - функциональные обязанности работников и руководителей; - основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; - особенности структуры и функционирования малого производства; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей; - правила разработки рецептур; - внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей; - правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания; - операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей; - нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий | | <p>Тест</p> <p>Тест</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий практических</p> <p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий практических</p> <p>Правильность заполнения документации</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий практических</p> <p>Экспертная оценка выполнения заданий практических</p> <p>Правильность заполнения документации</p> <p>Правильность заполнения документации</p> <p>Правильность заполнения документации</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|--|--|
| <p>потребителей; - организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p> | | <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |
|---|--|--|