

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе



О.Н. Мордовская/

«02» сентября 2020 г.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Преподаватель Орлова Т.В.
Учебная дисциплина Основы организации производства продукции для
различных категорий потребителей
(наименование)

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания
группа ТТОП-21

Составлен в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины
утверждённой 02.09.2020 зам.директора по УР
О.Н.Мордовской

(указать дату утверждения, кем утверждена)

Рассмотрен на заседании предметно-методической комиссии №1

Протокол №1 «02» сентября 2020 г.

Председатель ПМК

И.А. Иванова /И.А. Иванова/

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

Г.В. Орлова Г.В. Орлова/

«02» сентября 2020 г.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Курс, семестр	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка				
			Всего часов	в т.ч.			
				теоретические занятия	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
1	2	3	4	5	6	7	8
2 курс, 3-4 семестр	120	40	80	44	-	36	-

Коды формируемых 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.

Содержание обучения по учебной дисциплине

Таблица 2

№ зан	Наименование разделов ПМ, тем и занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Формируемые компетенции		Материальное и информационное обеспечение занятий	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Формы и методы контроля	Срок изучения
		Кол-во часов	Вид занятий	ОК	ПК		Вид занятий	Инф. обеспечение	Кол-во часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	1. Характеристика предприятий общественного питания	4									
1	Функции общественного питания. Классификация ПОП	2	лекция	ОК 1, ОК9		1,2,3 ОИ 1 ДИ 1	Составление таблицы «Общие и отличительные особенности ПОП»	ОИ 1	1	тест	сентябрь
2	Размещение сети ПОП Целесообразность размещения ПОП в разл. населенных пунктах	2	комбинир	ОК 1, ОК9		1,2,3,6 ОИ 1 ДИ 1 ИР 2	Составление схемы «Размещение ПОП в пгт. Селенгинск	ОИ 1 ДИ1 ИР-2	1	опрос	сентябрь
	2. Организационная структура управления ПОП	4									
3	Управление ПОП Характеристика и функции основных	2	лекция	ОК1, ОК 9		1,2,3 ОИ 1	Проект орг. структуры для ПОП	ОИ 3	1	Защита орг. структур	сентябрь

	категорий работников ПОП									ы	
4	Разработка ДИ работников ПОП в соотв- ии с проф. стандартами	2	Прак. работа	ОК 1, ОК9		6,9 ДИ 1 ИР 1	Оформление ДИ	ДИ 1 ИР 1	2	Защита ПР	сентябрь
	3. Орг-ия снабжения и складского хоз-ва ПОП	16									
5	Источники снабжения и поставщики ПОП.	2	лекция	ОК 1, ОК2, ОК 4, ОК 5		1,2,3,6 ОИ 1				опрос	октябрь
6	Формы и способы доставки продуктов	2	лекция	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9		1,2,3,6 ОИ 1				опрос	октябрь
7	Документальное оформление приемки и отпуска товаров на ПОП	2	практ. раб	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9	ПК 1	8,9 ОИ 1 ДИ 1	Алгоритм поступления товаров и оформления на ПОП	ОИ 1 ДИ 1	2	Защита ПР	октябрь
8	Составление договора на поставку товаров	2	практ. раб	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9	ПК 1	8,9 ОИ 1	Оформление договора поставки	ОИ 1 ИР 2	2	Защита ПР ПР	октябрь
9	Хранение и отпуск продуктов	2	комбинир	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9		6,7,8 ОИ 1 ДИ 7				тест	октябрь
10	Орг-ия тарного хоз-ва	2	комбинир	ОК 1, ОК 2, ОК4, ОК 9		1,2,3 ОИ1	Составление схемы «Виды тары»		1	опрос	ноябрь
11	Исследование свойств пищевой упаковки	2	практ. раб	ОК 1, ОК 2, ОК4,	ПК 1	1,2,3,6, 9 ОИ 1				Защита ПР	ноябрь

				ОК 9		ДИ1 ИР 1 ИР2					
12	Определение качественных характеристик продуктов питания по упаковке	2	практ. раб			1,2,3,6,9 ОИ 1 ДИ 1 ИР 1 ИР2				Защита ПР	ноябрь
	4. Оперативное планирование производства	14									
13	Оперативное планирование работы производства различных ПОП. Виды и назначение меню	2	лекция	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5		1,2,3 ОИ 1 ДИ 1				опрос	ноябрь
14	Составление меню для различных ПОП	2	практ. раб	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	ПК 2	6,8,9 ОИ 1 ДИ 1	Проект меню ПОП	ОИ 1 ДИ 1	2	Защита меню	ноябрь
15,16	Расчет сырья на ПОП. Составление сырьевой ведомости	4	практ. раб	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	ПК 1	1,2,3,8 ОИ 1 ДИ 1	Оформление сырьевой ведомости	ОИ 1 ДИ 1 ИР 1 ИР2 ИР3	4	Защита ПР	декабрь
17	Составление технологических карт для различных ПОП	2	практ. раб	ОК1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,	ПК 1	4,8,9 ОИ 1 ДИ 1 ИР 1	Разработка технологических карт	ОИ 1 ДИ 1 ИР 1 ИР2	2	Защита карт	декабрь

				ОК 5, ОК 6, ОК 7		ИР2 ИР3		ИР3			
18	НТД ПОП. Разработка документации на фирменное блюдо	2	комбинир	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 8		1,2,3 ОИ1 ДИ1					декабрь
19	Разработка технико-технологической карты на фирменное блюдо	2	практ. раб	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 8	ПК 1	4,8,9 ОИ 1 ДИ 1 ИР 1 ИР2 ИР3	Оформление ТТК	ДИ1 ИР1 ИР2 ИР3	2	Защита ПР	декабрь
	5. Основы НОТ	10									
20	Основные задачи НОТ Нормирование труда на ПОП Содержание и значение НОТ	2	лекция	ОК 1, ОК 9		1,2,3 ОИ 1 ДИ 1				опрос	январь
21	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений	2	комбинир	ОК 1, ОК 9		1,2,3,4 ОИ 1 ДИ1				Ситуац. задачи	январь
22	Определение численности работников на ПОП	2	практ. раб	ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК 7		6,8 ОИ 1				Решение задач	январь
23	Составление графиков выхода на работу работников ПОП	2	практ. раб	ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК 7		6,9	Составление схемы «Графики выхода на работу»	ОИ 3	2	Опрос Тест	январь

24	Составление фотографии рабочего дня для разл. работников ПОП	2	практ. раб	ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК 7		4,6,9	Анализ затрат рабочего времени на учебной практике	ОИ 3 ИР3	4	Отчет по анализу	январь
	6. Характеристика технологических процессов	4									
25	Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение производственных помещений .Цеховая структура производства.	2	лекция	ОК 1, ОК 2, ОК 9		1,2,3 ОИ 1	Составление схемы «Виды помещений в столовой техникума»	ДИ 4 ДИ 5 ИР 1 ИР2	2	опрос	февраль
26	Расстановка оборудования в производственных цехах ПОП	2	практ. раб	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 6, ОК 7, ОК9	ПК 3	6,9 ДИ 4 ДИ 5 ИР 1 ИР2				Защита ПР	февраль
	7. Организация производства на ПОП	24									
27	Организация работы овощного цеха	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3,5 ОИ 1 ДИ 5				опрос	февраль
28	Организация работы мясного цеха	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3,5 ОИ 1 ДИ 5				опрос	февраль

29	Организация работы рыбного цеха	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3,7 ОИ 1 ДИ 1	Самостоятельное изучение темы «Организация работы птицегазового цеха»	1,2,3 ОИ 1 ОИ 2 ДИ 1	2	Тест, конспект	февраль
30	Организация работы горячего цеха	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3,7 ОИ 1 ДИ 5				Защита плана расстановки	март
31	Организация работы холодного цеха	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3,7 ОИ 1 ДИ 5				тест	март
32	Расчет площади горячего цеха	2	Практ. работа	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7	ПКЗ	1,2,3,7 ОИ 1 ДИ 1					март
33	Организация работы кулинарного цеха	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3 ОИ 1 ДИ 5				опрос	март
34	Организация работы цеха мучных изделий	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3 ОИ 1 ДИ 5				опрос	март
35	Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8, ОК9		1,2,3 ОИ 1 ДИ 5				опрос	апрель
36	Организация работы вспомогательных помещений (моечных,	2	комбинир	ОК 1, ОК2, ОК 8,		1,2,3 ОИ 1 ДИ 1		ОИ 1 ОИ 2 ДИ 1		опрос	апрель

	раздаточных, хлебoreзки)			ОК9				ИРЗ			
37,38	Анализ организации работы производства и труда в цехах столовой техникума	4	практ. раб	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7	ПКЗ	6,9 ОИ 1 ДИ 1	Разработка мероприятий по совершенствованию работы в столовой	ОИ 1 ДИ 1	2	Защита проекта мероприятий	апрель
	8. Организация бракеража готовой продукции	4									
39	Виды контроля на ПОП. Бракераж готовой продукции, порядок проведения	2	лекция	ОК 1, ОК8, ОК 9		1,2,3,7, 8 ОИ 1 ДИ 1				тест	апрель
40	Проведение бракеража готовой продукции в столовой техникума	2	Практ. раб	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7	ПКЗ	4,9 ОИ 1 ДИ 1	Разработка мероприятий по улучшению качества продукции на ПОП		2	Защита проекта мероприятий	апрель
	Всего	80, из них 36 ПР							40		

Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	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 (ДИ):

Таблица 2в

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Г.М. Зайко, Т.А. Джум	Магистр Инфра-М, Москва, 2018

Интернет-ресурсы (И-Р):

- И-Р 1 <http://foodis.ru> – Общепит: информационный сайт
И-Р 2 <http://profvibor.ru>- сайт Профвыбор.Ру
И-Р 3 <http://navigator.tver.ru> – навигатор ресторанной жизни