

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю _____ Г. И. Кургузкина
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
« 20 » _____ 20__ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2020г.

Программа учебной дисциплины **ОП.11. Организация производства на предприятиях общественного питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Разумеева И.А. - преподаватель ВКК

Попова Е.В. - преподаватель ВКК

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Организация производства на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы профессий/специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл ППССЗ

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

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

- принимать решения по организации снабжения предприятий общественного питания;
- работать с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания;
- принимать решения по организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб;
- принимать решения по организации материально-технической базы предприятия общественного питания;
- оперативно планировать производство;
- принимать решения по организации работы производственных цехов предприятий питания;
- принимать решения по организации контроля качества кулинарной продукции;
- принимать решения по научной организации и нормирования труда

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

- рациональные формы организации производства в общественном питании;
- основные правила работы предприятий общественного питания;
- методики составления нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания;
- особенности организации снабжения предприятий общественного питания;
- особенности организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.
- особенности организации материально-технической базы предприятия общественного питания;
- сущность и содержание организации производства;
- виды производства;
- сущность, задачи и этапы оперативного планирования;
- особенности организации работы производственных цехов предприятий питания;
- особенности организации контроля качества кулинарной продукции;
- особенности научной организации и нормирования труда

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **освоить ОК и ПК:**

ОК.0 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
1

ОК.0 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
2

ОК.0 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
3

ОК.0 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
4

ОК.0 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 5

ОК.0 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
6

ОК.0 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
7

ОК.0 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
8

ОК.0 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
9

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

- ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ПК.3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов
- ПК.3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
- ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- ПК.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
- ПК.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- ПК.4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК.6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
- ПК.6.2 Планировать выполнение работ исполнителями
- ПК.6.3 Организовывать работу трудового коллектива
- ПК.6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК.6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часа;
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)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания.			6	
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание		4	2
	1-2	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики		
	3-4	Услуги общественного питания и требования к ним Основные типы предприятий общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся: Социально-экономическое значение общественного питания Характеристика услуг общественного питания Дать характеристику предприятиям быстрого обслуживания (виды, особенности деятельности)		2	
Раздел 2. Организация товароснабжения и складского хозяйства			15	3
Тема 2.1. Организация товароснабжения предприятий общественного питания	Содержание		6	2
	5-6	Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально - технического обеспечения. Источники и виды снабжения.		
	7-8	Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.		
	9-10	Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.		
Самостоятельная работа: Источники снабжения, поставщики и договорные связи с поставщиками		3	3	
Тема 2.2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	Содержание		4	2,
	11-12	Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление.		
	13-14	Тарное хозяйство - назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.		
Самостоятельная работа: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, основные правила работы предприятий общественного питания.		2	3	
Раздел 3. Оперативное планирование производства и технологические документы			27	
Тема 3.1. Оперативное планирование производства	Содержание		2	2
	15-16	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства		
	Практические занятия:		4	3
	17-20	Составление производственной программы заготовочного предприятия и предприятия с полным циклом производства		
Самостоятельная работа: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания, основные правила работы предприятий общественного питания.		3	3	

Тема 3.2. Технологические документы	Содержание		6	2	
	21	Виды меню, их характеристика			
	22	Технологические документы на продукцию общественного питания			
	23	Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий			
	24	Технологические карты			
	25	Технико-технологическая карта			
	26	Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия			
	Практические занятия:				6
27-32	Составление технологической документации (технологических, технико-технологических карт, расчет сырья)				
Самостоятельная работа: составление меню для различных типов предприятий		6	3		
Раздел 4. Организация производства продукции общественного питания			30		
Тема 4.1 Сущность и содержание организации производства.	Содержание		4	2	
	33-34	Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла.			
	35-36	Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.			
Самостоятельная работа обучающихся. Изучить санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»		2	3		
Тема 4.2. Организация работы производственных цехов предприятий питания.	Содержание		2	2	
	37--38	Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Структура производства: цеховая и бесцеховая. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.	6		
	39-40	Организация работы производственных цехов предприятий питания: заготовочных (мясной, рыбный, овощной цеха) и доготовочных (холодный, горячий), кондитерский, кулинарный			
	41-42	Планирование размещения цехов и рабочих мест, согласно технологического процесса			
	Практические занятия:		6		3
	43-45	Планирование размещения технологического оборудования цехов			
	46-48	Составление схем производственных цехов предприятий питания: заготовочных и доготовочных			
	Самостоятельная работа обучающегося: написание реферата Тема: Организация работы производственных цехов предприятий питания		6		
Тема 4.3. Организация контроля качества кулинарной продукции	Содержание		2	2	
	49-50	Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания (бракераж, экспедиции).			
	Практические занятия		2		3
	51-52	Составление бракеражного журнала			
Самостоятельная работа обучающихся: Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания (бракераж,		2			

экспедиции).Пищевые добавки.				
Раздел 5. Научная организация и нормирование труда.		12		
Тема 5.1 Научная организация и нормирование труда.	53-54	Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда.	4	2
	55-56	Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Виды норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания. Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Аттестация работников общественного питания		
	Практические занятия		2	3
	57-58	Составление графиков выхода на работу.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать реферат: Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Аттестация работников общественного питания Основные проблемы кадров предприятия общественного питания Совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда. Новые формы организации труда.		3	3
	59-60 Дифференцированный зачет	2	3	
Всего:		90		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- ученические столы - 15;
- ученические стулья - 30;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная 3-х элементная
- комплекты учебно-методического обеспечения и средств оценивания
- пакет нормативной документации (образцы)

Технические средства обучения:

- ноутбук
- мультимедийный проектор
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /В.В. Усов.- М.: ИЦ «Академия». 2004.

Дополнительная литература:

2. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: учебное пособие /М.И. Белошапка.- М.: ИЦ «Академия, 2006.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования /Л.А. Радченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2012.

4. Золотая книга этикета /Под ред. В.Ф. Андреева. - М.: Вече, 2004.

5. .Профессиональный журнал «Питание и общество»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
-принимать решения по организации снабжения предприятий общественного питания;	Выполнение и защита практических работ
- работать с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания;	
- принимать решения по организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб;	
- принимать решения по организации материально-технической базы предприятия общественного питания;	
- оперативно планировать производство;	
- принимать решения по организации работы производственных цехов предприятий питания;	
- принимать решения по организации контроля качества кулинарной продукции;	
- принимать решения по научной организации и нормирования труда	
Усвоенные знания:	
- рациональные формы организации производства в общественном питании;	Тестирование. Защита реферата.
- основные правила работы предприятий общественного питания;	
- методики составления нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания;	
- особенности организации снабжения предприятий общественного питания;	
- особенности организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.	
- особенности организации материально-технической базы предприятия общественного питания;	
- сущность и содержание организации производства;	
- виды производства;	
- сущность, задачи и этапы оперативного планирования;	
особенности организации работы производственных цехов предприятий питания;	
- особенности организации контроля качества кулинарной продукции;	
- особенности научной организации и нормирования труда	

