

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

И.А.Иванова/
«28» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Т.В.Орлова/
«28» 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.14 Основы организации производства продукции
для различных категорий потребителей**

код, название учебной дисциплины

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс: 4

пгт. Селенгинск, 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384.

Организация-разработчик: **Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»**

Разработчик: Орлова Т.В., преподаватель проф. дисциплин высшей кв. категории
(фамилия, имя, отчество, должность, квалификационная категория (при наличии))

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 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 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 птицецехового 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		ОК1 ОК9
	2. Классификация ПОП		ОК1 ОК9
	3. Размещение сети ПОП		ОК1 ОК9
	4. Целесообразность размещения ПОП в различных населенных пунктах		ОК1 ОК9
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия – не предусмотрены	-	
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 1 ОК9
	1. Составление таблицы «Общие и отличительные особенности ПОП» 2. Составление схемы «Размещение ПОП в пгт. Селенгинск»		
Тема 2. Организационная структура управления ПОП	Содержание учебного материала	2	
	1. Управление ПОП.		ОК1 ОК9
	2. Характеристика и функции основных категорий работников ПОП		ОК1 ОК9
	Лабораторные работы – не предусмотрены	-	
	Практические занятия 1. Разработка ДИ работников ПОП в соответствии с профессиональными стандартами	2	ОК1 ОК9
	Контрольные работы – не предусмотрены	-	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Проект организационной структуры для ПОП 2. Оформление должностных инструкций	2	ОК 1 ОК9
Тема 3. Организация снабжения и складского хозяйства ПОП	Содержание учебного материала	8	
	1. Источники снабжения и поставщики		ОК1 ОК2 ОК4 ОК5
	2. Формы и способы доставки продуктов		ОК1 ОК2 ОК4 ОК9
	3. Хранение и отпуск продуктов		ОК1 ОК2 ОК4 ОК9
	4. Организация тарного хозяйства		ОК1 ОК2 ОК4 ОК9
	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	ОК1 ОК2 ОК4 ОК9 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	ОК1 ОК2 ОК4 ОК9 ПК1

Тема 4. Оперативное планирование производства	Содержание учебного материала		4	
	1	Оперативное планирование работы производства различных ПОП		OK 1 OK2 OK4 OK5
	2	Виды и назначение меню		OK1 OK2 OK4 OK9
	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	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 ПК2
	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	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5 OK6 OK7 ПК2
Тема 5. Основы научной организации труда	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные задачи НОТ		OK 1 OK9
	2	Нормирование труда на ПОП		OK 1 OK9
	3	Содержание и значение НОТ		OK 1 OK9
	4	Виды норм выработки, порядок из разработок и утверждений		OK 1 OK9
	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	OK 1 OK2 OK3 OK4 OK6 OK7 OK9 ПК3
	Контрольные работы - не предусмотрены		-	
Тема 6. Характеристика технологических процессов	Содержание учебного материала		2	
	1	Характеристика технологических процессов		OK 1 OK2 OK9
	2	Функциональное назначение производственных помещений		OK 1 OK2 OK9
	3	Цеховая структура производства		OK 1 OK2 OK9
	Лабораторные работы – не предусмотрены			
	Практические занятия		2	OK 1 OK2 OK3

	1. Расстановка оборудования в производственных цехах ПОП			ОК4 ПК3
	Контрольные работы - не предусмотрены			
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление схемы «Виды помещений в столовой техникума»		2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ПК3
Тема 7. Организация производства на ПОП	Содержание учебного материала		18	ОК1 ОК2 ОК8 ОК9
	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	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 ОК7 ПК3
	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	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 ОК7 ПК3
Тема 8. Организация бракеража готовой продукции	Содержание учебного материала		2	ОК1 ОК8 ОК9
	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	ОК1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК7 ПК3
	Контрольные работы - не предусмотрены		-	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Разработка мероприятий по улучшению качества продукции на ПОП		2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК7 ПК3
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
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	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5, ПК 3 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3 ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3 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 ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3 ОК 2, ОК 3, ОК 45, ОК 5, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 ОК 1, ОК 2, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 1	Экспертная оценка выполнения практического задания Экспертная оценка выполнения заданий Экспертная оценка выполнения практических заданий Экспертная оценка выполнения практических заданий Экспертная оценка выполнения практических заданий Экспертная оценка выполнения практических заданий Экспертная оценка выполнения практических заданий Тест

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 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		Тест Тест Экспертная оценка выполнения заданий практических заданий Тест Устный опрос Экспертная оценка выполнения заданий практических заданий Правильность заполнения документации Экспертная оценка выполнения заданий практических заданий Экспертная оценка выполнения заданий практических заданий Правильность заполнения документации Правильность заполнения документации Правильность заполнения документации
--	--	---

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