

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

В.П. Кузиева

« 11 » июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УПР

Р.М. Сабитов

« 11 » июня 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Нижнекамск
2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 10 Организация производства разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Э.Г. Соленкова преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, первой квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК
(подпись)

И. В. Тасмур
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № от «» г. *11 от 8 июня 2020г.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Организация производства**

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Организация производства введена за счет часов вариативной части в количестве 34 часа, относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-11	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; 	<ul style="list-style-type: none"> - назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания; - отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Организация производства

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка (всего)	34
нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме дифф. зачета	2 (за счет часов по практике)
Самостоятельная работа (внеаудиторная)	2

2. 3 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10 Организация производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание		1	2	
	1	Введение 1. Основные направления развития общественного питания. 2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания	1	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 2. Оперативное планирование производства предприятий питания	Содержание		6		
	2-3	Оперативное планирование производства предприятий питания 1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Диспетчерская служба предприятия. Расчет выхода овощных полуфабрикатов. 2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. . Определение общего количество блюд, планируемых к выпуску.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Самостоятельная работа (внеаудиторная)		2		
		Виды меню 1. Определение, виды меню, последовательность расположения блюд в меню. 2. Особенности составления меню детского питания, меню для учащихся различного возраста. 3. Особенности составления меню банкетов, меню для специальных видов обслуживания. 4. Составление меню с учетом рационов лечебно-профилактического питания		3	
	Практическая работа № 1				
4-5	Составление меню скомплектованного питания			ОК 1-7, 9, 10,	

		1. Составление меню дневного рациона для учащихся образовательных учреждений 2. Составление комплексного меню для работников производственных предприятий	2	3	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 3 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров	Содержание		4		
	Практическая работа № 2				
	6-7	Расчет расхода сырья 1. Порядок расчета необходимого количества продуктов 2. Составление требования-накладной на получение продуктов из кладовой 3. Задания поварам. Составление выписки из плана-меню	2	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическая работа № 3				
8-9	Составление производственной программы доготовочных цехов 1. Разработка производственной программы предприятия общественного питания. Определение количества потребителей, общего количества блюд и с разбивкой по ассортименту. 2. Расчет сырья, необходимого для выполнения производственной программы	2	3		
Тема 4 Нормативная документация предприятий общественного питания	Содержание		1		
	10	Нормативная документация предприятий общественного питания 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. 2. Технологические и технико-технологические карты. Разделы. Порядок оформления. 3. Отраслевые стандарты. 4. Стандарты предприятий. Технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Разделы. Порядок оформления.	1	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Тема 5 Производственная инфраструктура предприятий и ее характеристика	Содержание		1		
	11	Производственная инфраструктура предприятий питания 1. Состав производственных подразделений (участков, отделений, цехов, производств), формы их построения, размещения, производственных связей. Основные группы помещений. 2. Производство. Цех. Производственный участок. Производственная стадия. Отделения. Рабочее место.	1	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3

		3. Цеховая структура и бесцеховая структура производства			
Тема 6 Организация работы заготовочных цехов	Содержание		8		
	12-13	Организация работы овощного цеха 1. Организация работы овощного цеха. Назначение цеха. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ в овощном цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. Организация труда в цехе.	2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	14-15	Организация работы мясного цеха. 1. Назначение цеха. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе	2	2	
	Практическая работа №4				
	16-17	Изучение организации работы рыбного цеха. 1. Назначение цеха. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению полуфабрикатов. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе	2	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическая работа №5				
18-19	Организация работы заготовочных цехов 1. Схема технологического процесса овощного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в овощном цехе 4. Схема технологического процесса мясного, рыбного, птице-гольевого цеха 5. Подбор оборудования 6. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе	2	3		
Тема 7 Организация работы доготовочных и специализированных цехов	Содержание		5		
	Практическая работа № 6				
	20-21	Изучение организации работы горячего цеха 1. Схема технологического процесса горячего цеха, холодного цеха	2	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8,

		2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в цехе			ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	22	Организация работы холодного цеха. 1. Назначение цеха. Организация рабочих мест цеха. 2. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе.	1	2	
	23-24	Организация работы кулинарного цеха. Назначение цеха. Помещения цеха. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Организация труда в цехе	2	2	
Тема 8 Организация работы специализированных цехов	Практическая работа №7		6		
	25-26	Организация работы цеха мучных изделий 1. Изучение схемы помещения цеха мучных изделий. Назначение цеха. Основные помещения цеха. 2. Организация рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе.	2	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Практическая работа № 8				
	27-28	Организация работы кондитерского цеха. 1. Изучение схемы помещения цеха в зависимости от мощности. 2. Изучение организации рабочих мест цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь. Требования ТБ и ОТ при работе в цехе. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продукции цеха. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в цехе. 3. Организация труда в цехе	2	3	
	Практическая работа № 9			3	
29-30	Организация работы специализированных цехов 1. Схема технологического процесса кондитерского цеха, мучного цеха 2. Подбор оборудования 3. Организация рабочих мест в цехе	2			
Промежуточная аттестация	31-32	Дифференцированный зачет	2	3	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **ОП.10. Организация производства**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОП.10 Организация производства и обслуживания осуществляется в учебном кабинете «Организации производства».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- шкаф – 4,
- стенды- 4 (уголок по охране труда; - по специальности);
- овоскоп -1

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

Раздаточные дидактические материалы, наглядные пособия, DVD-фильмы, презентации по темам.

3.2. Информационное обеспечение для реализации программы

Электронные ресурсы ЭБС:

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору №4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: ФОРУМ, 2020. – 417 с.

2. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

Основные источники:

Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник СПО. - Ростов н/Д, 2009
2. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие СПО. - М.: Дашков и К, 2009

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Организация производства и обслуживания

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, элементы компетенций)	Основные показатели оценки Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
Разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства	Должен уметь составить план работы любого подразделения	Составление алгоритма работы по разработке фирменных блюд Оценка выполнения практического задания
Рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала	Уметь организовать процесс производства с соблюдением поточности	Оценка выполнения практического задания
Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	Уметь организовать процесс производства с соблюдением поточности	Оценка защиты практического задания
Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания	Уметь организовать процесс производства по пожеланиям потребителей	Оценка защиты практического задания Анализ предложенного меню; составление схемы банкетной сервировки столов; составление меню для участников конференций, симпозиумов, совещаний, тематических вечеров.
Знания		
Назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания	Знать классификацию и типы ПОП	тестирование
Отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий	Знать отличия между типами ПОП	Оценка выполнения практического задания
Организацию снабжения, складского и тарного хозяйства	Знать условия хранения сырья	Оценка выполнения практического задания.
Структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства	Знать структуру всех производственных цехов	решение ситуационной задачи: организовать работу вспомогательных помещений: моечной кухонной посуды, раздаточной, помещения для нарезки хлеба для ресторана первого класса; Оценка выполнения практического задания
Промежуточная аттестация В форме дифф. зачета		в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения практического задания.