

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.20 «Организация производства»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.20 «Организация производства» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.20 «Организация производства» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках специальности.

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.20 «Организация производства» по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является общепрофессиональной дисциплиной и принадлежит к профессиональному циклу.

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

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- производить расчеты количества блюд реализуемых за день, разбивку блюд по ассортименту;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- осуществление приемки продуктов и полуфабрикатов по количеству и

качеству, предметов материально-технического оснащения;

- определение последовательности технологического процесса производства кулинарной продукции;
- составление производственной программы (план-меню);
- определение численности работников производства;
- подбор оборудования и инвентарь по нормам оснащения;
- разработка структуры и осуществление оперативного планирования

работы производства;

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс

производства и реализации готовой продукции, труд персонала;

- обеспечение последовательности и контроль соблюдения технологического процесса производства;
- проведение бракеража готовой продукции.

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

- основные понятия, термины и определения в области организации

производства;

- классификация предприятий общественного питания, особенностей

деятельности;

- общие понятия об учредительных документах;
- типы предприятий, основные типы предприятий общественного питания согласно ГОСТР.50762-95;
- характеристика заготовочных предприятий, виды, особенности деятельности;
- характеристика ресторана, кафе, бара как типа предприятия;
- характеристика столовой, закусочной, предприятий быстрого

обслуживания;

- взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
- организация горячего цеха;
- организация холодного цеха;
- основные требования к организации рабочих мест;
- оперативное планирование заготовочных предприятий;
- оперативное планирование на предприятие с полным циклом

производства;

- виды меню;
- нормативная документация;
- расчет сырья и продуктов для выполнения программы;
- методы нормирования труда.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 81 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 27 часов.

