

Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
"Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.20 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Владимир

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Разработчик:

Миловидова Нина Петровна- преподаватель АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации учебной дисциплины	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.20 «Организация производства»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
- практические занятия	12
- курсовые работы (проекты)	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
в том числе:	
-самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами, другие виды работ	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», актового зала, читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели,
- рабочее место преподавателя;
- комплексное учебно-методическое обеспечение дисциплины «Организация производства»

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Организация производства на предприятиях общественного питания»
Л.А.Панова. Учебное пособие третье издательство, Москва 2014 год.
2. Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании: учебное пособие /А.Т.Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. – 2-е изд., исп. и доп. – М.: Дашков и К⁰ 2013 год
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов : учебник / Г.Г.Дубцов
4-изд., стер – М: Академия , 2015 год
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях
общественного питания : учебник /Л.А. Радченко – 9 изд.,испр. и доп. Ростов
н/Д: Феникс, 2014 год
5. М.В.Володина, Т.А. Сомачева Организация хранения и контроль запасов
и сырья: учебник – Москва – Издательский центр Академия – 2013 год.

Нормативные документы

1. 1.ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
- 2.ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
- 3.ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
- 5.ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
- 6.ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 7.ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
- 8.ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять тип предприятия согласно составленной производственной программы;	- экспертная оценка практических и курсовых работ
составить план технологических линий в горячем цехе	
осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;	
определять последовательности технологического процесса производства кулинарной продукции;	
разрабатывать производственную программу (план-меню);	
определять численности работников производства;	
подбирать оборудование и инвентарь по нормам оснащения;	
составлять карты труда производственного цеха;	
разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работу производства;	
рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	
обеспечивать последовательность и контролировать соблюдения технологического процесса производства;	
проводить бракераж готовой продукции.	
Знания:	
классификация предприятий	- защита рефератов;

<p>общественного питания, особенности деятельности; общие понятия об учредительных документах; типы предприятий; основные темы предприятий общественного питания согласно ГОСТ Р.50762-95; характеристика заготовочных предприятий, виды, особенности деятельности; характеристика ресторана, кафе, бара, как типа предприятий; характеристика столовой, закусочной, предприятий быстрого обслуживания;</p>	<p>- устный опрос; - экзамен</p>
<p>взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений; организация горячего цеха; организация холодного цеха; основные требования к организации рабочих мест;</p>	
<p>оперативное планирование производства заготовочных предприятий; оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства; виды меню; нормативная документация; расчет сырья и продуктов для выполнения программы;</p>	
<p>методы нормирования труда.</p>	