

Министерство образования и науки Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессионально
образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

СОГЛАСОВАНО

На методическом объединении

_____/_____/

Протокол № __ от _____

«__» _____ 20__г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Техникум горных
разработок имени В.П.Астафьева»

_____ Л.В, Данилович

«__» _____ 20__г.

**Рабочая учебная программа
по дисциплине
«Организация производства предприятий общественного
питания»**

Профессия: 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Срок реализации: 2 года

Разработала:
Большдт Ольга Леонидовна

п. Ирша
2016г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания» предназначена для организации занятий в КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева» при подготовке квалифицированных рабочих по профессии: 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Учебная дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания» является общепрофессиональным курсом, устанавливающим базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

Рабочая программа конкретизирует содержание тем, дает распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения разделов «Организация производства предприятий общественного питания» с учетом междисциплинарных и внутри- дисциплинарных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей обучающихся; определяет минимальный объем практических работ, выполняемых обучающимися, учитывает содержание профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Общая характеристика дисциплины: профессиональная характеристика дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания», отражает содержательные параметры обучения; состояние, задачи и перспективы развития предприятий общественного питания. Должностные обязанности работников предприятий. Общую характеристику предприятий общественного питания, сочетание производственных цехов. Классификацию предприятий общественного питания по производственно-торговому циклу, их характеристику. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг.

По учебному плану на дисциплину «Организация производства предприятий общественного питания» отводится 34 часа.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория	ЛПЗ	контроль
1	Введение. Основы организации общественного питания	5	4	1	
1.1	Введение в предмет.		1		
1.2	Типы п.о.п.		1		
1.3	Классификация П.О.П.		1		
1.4	Наценочные категории п.о.п.		1		
1.5	ЛПЗ. Определение типов и классификаций П.О.П.			1	
2	Организация снабжения предприятий общественного питания	10	9	1	
2.1	Источники снабжения сырьем		1		
2.2	Источники доставки продовольственных товаров		1		
2.3	Организация снабжения сырьем		1		
2.4	Организация доставки продовольственных товаров		1		
2.5	Организация работы складов для хранения пищевых продуктов		1		
2.6	Организация работы складов для хранения сырья		1		
2.7	Тарное хозяйство.		1		
2.8	Материально – техническое снабжение		1		
2.9	Организация весового хозяйства		1		
2.10	ЛПЗ. Контроль материально-технического снабжения			1	
3	Организация производственных цехов	18	10	8	
3.1	Общие требования к производственным помещениям		1		
3.2	Общие требования к организации рабочих мест		1		
3.3	Организация работы овощного цеха		1		
3.4	Организация работы мясного цеха		1		
3.5	Организация работы рыбного цеха		1		
3.7	Организация работы кулинарного цеха		1		
3.9	Организация работы экспедиции		1		
3.10	Организация работы моечной кухонной посуды		1		
	Организация работы производственной тары		1		
3.11	Контроль качества выпускаемой продукции		1		

	ЛПЗ. Организация работы овощного цеха			1	
	ЛПЗ. Организация работы мясного цеха			1	
	ЛПЗ. Организация работы рыбного цеха			1	
	ЛПЗ. Организация работы кулинарного цеха			1	
	ЛПЗ. Организация работы экспедиции			1	
	ЛПЗ. Организация работы моечной кухонной посуды			1	
	ЛПЗ. Организация работы производственной тары			1	
	ЛПЗ. Контроль качества выпускаемой продукции			1	
	Контрольная работа				1
	ИТОГО	34	23	10	1

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема: **Введение**

Основы организации общественного питания.

Тема: **Организация снабжения предприятий общественного питания**

Организация снабжения сырьем, источники снабжения. Организация доставки продуктов. Организация складского хозяйства. Характеристика технологических процессов. Назначение производственных помещений. Цеховую структуру производства. Подбор и расстановка оборудования.

Должен знать: Организацию снабжения сырьем п.о.п. источники снабжения. Организацию доставки продуктов. Организацию складского хозяйства. Правила хранения продуктов. Характеристику технологических процессов. Назначение производственных помещений. Подбор и расстановку оборудования.

Должен уметь: Составлять акты закупа сырья. Создать складское хозяйство. Организовать снабжение сырьем. Организовать хранение продуктов.

Тема: **Организация производственных цехов**

Общие требования к производственным помещениям и организацию рабочих мест в производственных цехах. Организация производства в производственных цехах. Бракераж готовой продукции.

Должен знать: Общие требования к рабочим местам и производственным помещениям; охрану труда и правила техники безопасности; организацию работы цехов; технологический процесс обработки сырья.

Должен уметь: организовывать рабочие места, расставить оборудование согласно технологическому процессу. Распределять обязанности между рабочими. Соблюдать охрану труда и правила техники безопасности.

Требование к результатам обучения

Должен знать: Организацию снабжения сырьем п.о.п. источники снабжения. Организацию доставки продуктов. Организацию складского хозяйства. Правила хранения продуктов. Характеристику технологических процессов. Назначение производственных помещений. Подбор и расстановку оборудования. Общие требования к рабочим местам и производственным помещениям; охрану труда и правила техники безопасности; организацию работы цехов; технологический процесс обработки сырья. Организацию снабжения сырьем п.о.п. источники снабжения. Организацию доставки продуктов. Организацию складского хозяйства. Правила хранения продуктов. Характеристику технологических процессов. Назначение производственных помещений. Подбор и расстановку оборудования. Общие требования к рабочим местам и производственным помещениям; охрану труда и правила

техники безопасности; организацию работы цехов; технологический процесс обработки сырья.

Должен уметь: Составлять акты закупа сырья. Создать складское хозяйство. Организовать снабжение сырьем. Организовать хранение продуктов. Организовывать рабочие места, расставить оборудование согласно технологическому процессу. Распределять обязанности между рабочими. Соблюдать охрану труда и правила техники безопасности.

Составлять акты закупа сырья. Создать складское хозяйство. Организовать снабжение сырьем. Организовать хранение продуктов. Организовывать рабочие места, расставить оборудование согласно технологическому процессу. Распределять обязанности между рабочими. Соблюдать охрану труда и правила техники безопасности.

Критерии оценки знаний и умений обучающихся.

Тематическая аттестация осуществляется преподавателем на основании текущей аттестации, оценок полученных обучающимся при проверке усвоения всей темы по окончанию её изучения.

Критерии и нормы оценочной деятельности. В основу критериев оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5 - бальной оценке для всех установлены обще дидактические критерии:

Оценка «5» ставится в случае:

1. Знания, понимания глубины усвоения обучающимся всего объёма программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации.
3. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранение отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя, соблюдение культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «4» ставится, если обучающееся:

1. Знание всего изученного программного материала.
2. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, соблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «3» ставится, если обучающееся:

1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы, затруднение при самостоятельном воспроизведении, необходимость незначительной помощи преподавателя.
2. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, незначительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «2» ставится, если обучающееся:

1. Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале.
2. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы.

3. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «1» ставится, если обучающееся:

Ставится за полное незнание изученного материала, отсутствие элементарных умений и навыков.

Список литературы для обучающихся:

- 1 В.В. Усов Учебное пособие «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -М.: Издательский центр Академия, 2008. – 432с.

Вопросы для контрольной работы.

1. Какие источники снабжения сырьем п.о.п. вы знаете, их характеристика?
2. Организация работы складов для хранения пищевых продуктов и сырья.
3. Общие требования к производственным помещениям.
4. Что такое рабочее место, организация рабочих мест.
5. Организация работы овощного цеха.
6. Организация работы мясного цеха.
7. Организация работы рыбного цеха
8. Организация работы кулинарного цеха
9. Как осуществляется контроль качества выпускаемой продукции?