

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»**

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н).

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Лаханская Анна Владимировна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

© Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- виды услуг, виды посуды, особенности составления меню;
- виды и правила сервировки стола;
- порядок оказания услуг по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий и реализация их через рестораны, столовые, магазины кулинарии;
- организацию труда обслуживающего персонала;
- методы контроля качества сырья и продукции предприятий общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять тип и специализацию предприятия общественного питания;
- оказывать услуги по реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- определять качество сырья и продукции предприятия

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка	16
Теоретические	15
Практические	
Итоговая аттестация в форме зачёта	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объем часов
1	2	3
Тема 1.	Содержание учебного материала	
Организация производства на предприятии	1. Предприятия общественного питания. Понятие технологического процесса. Характеристика предприятий общественного питания. Общая характеристика предприятия общественного питания, сочетание производственных и торговых функций. Особенность организации потребления пищи. Состав и планировка предприятия, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Характеристика технологического процесса предприятий общественного питания.	2
	2. Предприятия общественного питания заготовочные и доготовочные. Организация производства полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы. Мясной цех, рыбный цех и цех обработки птицы. Организация работы с полным производственным циклом на сырье и полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест. Оборудование и инвентарь. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность и охрана труда в цехе. Организация производства овощных полуфабрикатов. Овощной цех. Организация работы с полным производственным циклом на сырье и полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест. Оборудование и инвентарь. Сроки хранения и условия транспортировки полуфабрикатов. Использование пищевых отходов. Безопасность и охрана труда в цехе. Организация работы холодного и горячего цеха	2
	3. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы раздаточной на предприятиях различной мощности с различными системами обслуживания. Связь с другими цехами. Организация рабочих мест раздатчиц, их инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Кухонная посуда. Виды: металлическая, керамическая посуда, посуда из жароупорного стекла, пластмассовая посуда. Назначение посуды, правила пользования. Моечная кухонной посуды. Организация работы. Оборудование. Процесс мытья посуды. Связь с другими цехами. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, полуфабрикатами, инвентарем, инструментами, спецодеждой.	2
	4. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запаса сырья, количественная и качественная приемка продуктов на склад. Организация доставки продуктов.	2
	5. Виды баров, кафе, ресторанов, столовых.	2

Тема 2.	6. Основные и вспомогательные торговые помещения. Организация складского хозяйства. Правила хранения продуктов. Организация тарного хозяйства. Виды тары, требования к ней. Организация материально-технического снабжения. Организация весового хозяйства. Классификация весов, требования к ним. Гири, правила взвешивания. Контроль за весами.	2
	Содержание учебного материала	
Организация обслуживания на ПОП	7. Меню, виды меню. Правила составления меню.	1
	8. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятия общественного питания. Виды торговых помещений, состав, размещение, оборудование и интерьер залов. Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования, предъявляемые к посуде. Нормы оснащения столовой посудой и приборами. Виды сервировок.	1
	9. Контроль качества продукции предприятий общественного питания. Производственный контроль сырья, полуфабрикатов и продукции предприятий общественного питания. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы испытаний сырья и готовой продукции. Отбор средних проб: исследования готовых изделий. Бракераж пищи.	1
	Зачет	1
	Всего	16

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, учебной пекарни.

Оборудование (оснащение) учебного кабинета:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы сырья);
- канцелярские принадлежности (карандаши, краски, кисточки, бумага и т.д.)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, аудиосистема.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, федеральные законы и нормативные документы, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина, 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 415с.

Дополнительные источники:

Журналы:

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»

Интернет - ресурсы

- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.koolinar.ru>
- <http://www.domovusha.ru>
- <http://www.good-cook.ru>
- <http://www.good-cook.ru>
- <http://www.gyrman-info.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, контрольных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
<ul style="list-style-type: none">• виды услуг, виды посуды, особенности составления меню;• виды и правила сервировки стола;• порядок оказания услуг по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий и реализация их через рестораны, столовые, магазины кулинарии;• организацию труда обслуживающего персонала;• методы контроля качества сырья и продукции	Зачет
Умения:	
<ul style="list-style-type: none">• определять тип и специализацию предприятия общественного питания;• оказывать услуги по реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий;• определять качество сырья и продукции предприятия	Зачет