

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ленинградской области
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

(ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»)

УТВЕРЖДЕНО:
Распоряжением директора
№ 91-рс от «09» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол № 10

от «03» июня 2022г

Председатель: _____ Самодуров Э.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВОП.01 «Организация производства на предприятиях общественного
питания»**

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

г. Лодейное Поле

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.12.2016 года №31565

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Е.А.Буланкина - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства на предприятиях общественного питания

1.1 Область применения рабочей программы

Учебная дисциплина входит в вариативную часть цикла как дополнительная учебная дисциплина, ВОП.01 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация производства на предприятиях общественного питания.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

Уметь:	- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; - осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции.
Знать:	- структуру предприятий; - нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объём учебной нагрузки – 34 часа,
включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 32 часа;
- самостоятельной работы – 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Структура учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объём образовательной программы, час.	<i>Объем времени, отведенный на освоение профессиональной дисциплины</i>			
			<i>Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.</i>		<i>Самостоятельная работа</i>	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			
			Всего, часов	В т.ч.		
лабораторные и практические занятия, часов						
1	2					
	Организация производства на предприятиях общественного питания	34	32	4	2	
	<i>Всего</i>	34	32	4	2	

--	--

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Организация производства на предприятиях общественного питания		32	
Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания			
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание	4	
	1. Основные понятия и их определения: предприятие общественного питания; тип, класс предприятия; качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.		2
	2. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы. Общие понятия об учредительных документах: учредительный договор, устав предприятия. Понятие о регистрации. Лицензирование продажи отдельных групп товаров (алкогольные напитки, табачные изделия).		2
	3. Классификация предприятий по различным признакам: характеру оказываемых услуг (производственно-обслуживающие, обслуживающие, производственные), характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объёму и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфике обслуживания.		2
	4. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.		2
5. Производственная инфраструктура предприятия	2		
Раздел 2. Оперативное планирование производства			
Тема 2.1. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания	Содержание	4	
	1. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение.		2
	2. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.		2
3. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Распределение сырья между цехами, определение заданий работниками в соответствии с производственной программой.	2		

	4 Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание.		2
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие. Расчёт выхода полуфабрикатов Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад.	2	
Раздел 3. Организация производства			
Тема 3.1. Организация работы складского и тарного хозяйства	Содержание 1 Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение, основные требования к организации снабжения. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура. 2 Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приёмку товаров по количеству и качеству. Порядок приёмки по количеству и качеству. Особенности приёмки импортных товаров. Товарные запасы, их значение для ритмичной работы предприятия. 3 Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приёмки товаров. 4 Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий общественного питания. Оборудование складских помещений для приёмки, хранения и отпуска продуктов: назначение, перечень, критерии выбора. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.	4	
Тема 3.2. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов	Содержание 1. Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы её определяющие. 2 Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясорыбный; их назначение, размещение, режим работы. 3 Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов,	4	

		взаимосвязь с другими цехами и помещениями.		
	4	Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Оснащение цехов производственным инвентарём. Организация и условия труда в цехах.		2
	5	Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий. Назначение цехов, размещение, режим работы, организация труда. Ассортимент продукции, производственная программа.		2
Тема 3.3	Содержание		4	
Организация работы вспомогательных производственных помещений	1.	Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебобрезка, кладовая суточного запаса сырья: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение.		3
	2	Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы (на предприятии, вне зала, вне предприятия). Бракераж готовой продукции.		2
	3	Дополнительные услуги, оказываемые при реализации продукции общественного питания и покупных товаров		2
Тема 3.4	Содержание		4	
Организация труда персонала на производстве	1.	Основные понятия: труд, персонал, организация труда.		2
	2	Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.		2
	3	Сущность и задачи организации труда на производстве: экономическая, психофизическая, социальная. Основные направления организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда: создание и поддержание оптимальных условий труда; совершенствование организации и обслуживание рабочих мест, внедрение передовых приёмов труда; подготовка и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда. Аттестация рабочих мест		2
	4	Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков. Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени.		2

Тематика практических занятий			
	Практическое занятие. Определение перечня поставщиков товара по конкретному предприятию (место прохождения практики), форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графика завоза продуктов. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (догоготовочных) цехах предприятия.	2	
Раздел 4. Организация обслуживания посетителей			
Тема 4.1.	Содержание	2	
Организация обслуживания посетителей	1. Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий общественного питания. Характеристика помещений: состав, размещение, требования к торговым помещениям		2
	2. Оборудование и оформление залов. Сервировка и оформление столов. Классификация и назначение столовой посуды и приборов.		2
	3. Средства информации: меню, прейскурант, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначения.		2
	4. Формы обслуживания посетителей, характеристика		2
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа . - Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и рабочих тетрадей, составленным преподавателем). - Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия. - Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Классификация предприятий общественного питания» - Организация работы складского и тарного хозяйства, организация работы заготовочных и доготовочных цехов, организация работы вспомогательных производственных помещений. - Подготовка компьютерной презентации по теме: «Организация работы заготовочных (догоготовочных) цехов» - Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Личная подготовка персонала к обслуживанию»		2	
Всего часов		34	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- ноутбук, проектор;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Правила оказания услуг общественного питания (Утв Постановлением Правительства РФ № 389 от 15.08.97 № 1036 (в ред. Постановления Правительства РФ № 389 от 21.05.2005, ; 276 от 10.05.2007)
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания, общие требования»
4. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
6. ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».
7. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Требования и определения»
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению. Общие технические условия»
9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
10. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических профилактических мероприятий»
11. А.Т.Васюкова, В.И.Пивоваров «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», Москва, 2007 г.
12. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2009 г.
13. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. М. ПрофОбрИздат, 2008 г.
14. Г.М. Зайко Т.А. Джум Организация производства и обслуживания питания, Р.– Д. ООО Феникс, 2010г.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1.

www.elibrary.ru

2. www.gost.ru

3. www.frio.ru

4. www.gastronom.ru

5. www.enoteka.r

3.2.3. Дополнительные источники: На усмотрение образовательной организации.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального и среднего специального образования, соответствующего профилю .

Требования к квалификации педагогических кадров

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы являются обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем: текущий контроль в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (реферат).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения	
- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; - рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции.	Оценка правильности выполнения практических заданий. Текущий устный и письменный контроль по тестам первого, второго и третьего уровней (по темам). Проверка правильности решения ситуационных задач. Оценка выполнения практических задач.
Освоенные знания	
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их производственной деятельности; - структуру предприятий; - нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуру	Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Тестирование по темам. Устный контроль.

<p>производства; - элементы производства и технологических процессов; - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции; - работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
---	--

Промежуточный и итоговый контроль. *Промежуточный контроль* осуществляется в форме тестов.

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачета по всему материалу учебной дисциплины в виде собеседования. Обучающиеся, которые предоставили все работы в указанные сроки, активно работали на занятиях - получают зачет автоматически. Контрольные вопросы для подготовки к зачету и примерные варианты заданий к контрольной работе разрабатываются преподавателем и рассматриваются на методической комиссии специальных дисциплин.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений зачетной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

