

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

**Приложение**  
к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Основной образовательной программы среднего  
профессионального образования подготовки по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**г. Лодейное Поле**

**2024 г.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565 г. дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (ред. от 17.12.2020).

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий»

Разработчик:

Буланкина Е.А., преподаватель ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий», высшая квалификационная категория

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

Протокол № 9

от «04» апреля 2024г

Председатель: Самодуров Э.В.

УТВЕРЖДЕНО:

Распоряжением директора

№ 69-рс от «15» апреля 2024 г

## СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ВОП.01 «Организация производства на предприятиях общественного питания» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация производства на предприятиях общественного питания.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

## 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:

<b>Уметь:</b>	- 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.
<b>Знать:</b>	- 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;

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Структура учебной дисциплины

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

## 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
<b>Организация производства на предприятиях общественного питания</b>		32	
<b>Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	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
<b>Раздел 2. Оперативное планирование производства</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Оперативное планирование на предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	4	
	1. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение.		2
	2. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок		2

		составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.		
	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
	<b>Тематика практических занятий</b>			
	<b>Практическое занятие.</b> Расчёт выхода полуфабрикатов Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление требования на склад.		2	
<b>Раздел 3. Организация производства</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Организация работы складского и тарного хозяйства	<b>Содержание</b>		4	
	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
	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.		2
	3	Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приёмки товаров.		2
	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.		2
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание</b>		4	

Организация работы заготовочных и доготовочных цехов	1.	Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы её определяющие.		2
	2.	Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясорыбный; их назначение, размещение, режим работы.		2
	3.	Доготовочные цехи: горячий, холодный. Назначение, расположение, режим работы цехов, взаимосвязь с другими цехами и помещениями.		2
	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
<b>Тема 3.3</b> Организация работы вспомогательных производственных помещений	<b>Содержание</b>		4	
1.	Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлебозрезка, 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		
<b>Тема 3.4</b> Организация труда персонала на производстве	<b>Содержание</b>		4	
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	2		

		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		
	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
<b>Тематика практических занятий</b>				
		<b>Практическое занятие.</b> 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 (доготовочных) цехах предприятия.	2	
<b>Раздел 4. Организация обслуживания посетителей</b>				
<b>Тема 4.1.</b> Организация обслуживания посетителей	<b>Содержание</b>		2	
	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
<b>Дифференцированный зачет</b>			2	
<b>Самостоятельная работа .</b> - 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.			2	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Классификация предприятий общественного питания»</li> <li>- Организация работы складского и тарного хозяйства, организация работы заготовочных и доготовочных цехов, организация работы вспомогательных производственных помещений.</li> <li>- Подготовка компьютерной презентации по теме: «Организация работы заготовочных (доготовочных) цехов»</li> <li>- Подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме: «Личная подготовка персонала к обслуживанию»</li> </ul>		
<b>Всего часов</b>	34	



### 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. Джем Организация производства и обслуживания питания, Р.– Д. ООО Феникс, 2010г.

##### 3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

2. [www.gost.ru](http://www.gost.ru)

3. [www.frio.ru](http://www.frio.ru)

4. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

5. [www.enoteka.r](http://www.enoteka.r)

#### 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).

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять и заключать договора на поставку товаров; - осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;</li> <li>- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;</li> <li>- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;</li> <li>- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;</li> <li>- проводить бракераж готовой продукции.</li> </ul>	<p>Оценка правильности выполнения практических заданий.</p> <p>Текущий устный и письменный контроль по тестам первого, второго и третьего уровней (по темам). Проверка правильности решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка выполнения практических задач.</p>
<b>Освоенные знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их производственной деятельности;</li> <li>- структуру предприятий;</li> <li>- нормативную базу деятельности;</li> <li>- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - структуру 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.</li> </ul>	<p>Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Тестирование по темам. Устный контроль.</p>

	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
--	---

**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.