

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 07:57:05

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	9

1.Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.17 Организация производства

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.17 Организация производства: является вариативной частью профессионального учебного цикла образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.17 Организация производства обучающийся должен **уметь:**

- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально организовывать технологический процесс производства;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса;
- проводить бракераж готовой продукции;

знать:

- отраслевые особенности общественного питания;
- инфраструктуру отрасли;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания;
- структуру предприятий;
- нормативную базу деятельности;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства;
- организацию процессов производства основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные категории производственного персонала, требования к нему;
- организацию и нормирование труда персонала;

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 21
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 28

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Объем образовательной программы дисциплины	157	51	76	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	<i>10</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
в том числе:				
теоретическое обучение	46	14	22	10
практические занятия	60	20	30	10
консультации				
<i>самостоятельная работа</i>	51	17	24	10
Промежуточная аттестация в форме				Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.17 Организация производства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4
6 семестр			
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	3	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28
	Основные понятия и определения; организационно-правовые формы предприятий общественного питания; особенности их производственной и торговой деятельности; классификацию, основные типы и классы предприятий, требования к ним; отличительные признаки различных типов и классов; назначение и особенности деятельности заготовочных предприятий; нормативную базу деятельности, принципы размещения сети предприятий общественного питания, производственную инфраструктуру предприятия..	3	
Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	22	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28
	Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами: задачи, значение, обеспечение. Источники снабжения и поставщики. Организация договорных отношений с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок: транзитная и складская, смешанная. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, вкладыши и др.). Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.	5	
	Самостоятельная работа учащихся	17	
Размещение сети предприятий общественного питания в районе проживания и учебы. Составление примерной схемы размещения предприятий. Определение перечня поставщиков товаров, продуктов питания, формы поставки, способы, маршруты доставки в предприятия общественного питания.			
Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства	Содержание учебного материала	2	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4,
	Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Определение площади складских помещений. Оборудование складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Организация тарного хозяйства. Тара. Организация тарооборота.	2	

			ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28
Тема 4. Структура производства	Содержание учебного материала	24	ОК 1 – ОК 9
	Условия создания, классификация, взаимосвязь. Состав и площадь производственных помещений согласно СНиП. Производственный процесс: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации. Технологический процесс: понятие, виды, основные элементы, условия рациональной организации. Понятие о технологических линиях и участках, рабочих местах, зона обслуживания, организации рабочих мест	4	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Практическое занятие Практическая работа № 1: «Составление схемы взаимосвязи производственных помещений»	20	ЛР 16-18, 21, 25, 28
7 семестр			
Тема 5. Оперативное планирование работы производства	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – ОК 9
	Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование в предприятия доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Нормативная и технологическая документация. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико-технологические карты.	8	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28
	Практическое занятие Практическая работа № 2: «Составление планового меню» Практическая работа № 3: «Составление плана-меню предприятий общественного питания. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску»	4	
Тема 6. Организация работы основных производственных цехов	Содержание учебного материала	45	ОК 1 – ОК 9
	Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице-гольевый, мясо-рыбный: их назначение, размещение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Технологические линии и участки, организация рабочих мест. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Применение основных принципов промышленного способа производства: специализация, непрерывность и поточность производственного процесса, применение поточных механизированных линий, автоматизация производства. Особенности организации производства полуфабрикатов в предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов в доготовочных предприятиях. Доготовочные цехи: горячий, холодный: назначение, расположение, режим работы, взаимосвязь с другими цехами	7	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28

	и помещениями. Организация работы горячего и холодного цехов: структура, особенности, ассортимент продукции, производственная программа, оборудование цехов, микроклимат, технологические линии. Специализированные цехи: кулинарный, кондитерский, пирожковый, цех мучных изделий: назначение, размещение, режим работы, организация труда, ассортимент продукции.		
	Практическое занятие	22	
	Практическая работа № 4: «Составление схем организации технологических процессов в универсальных, заготовочных и доготовочных цехах предприятий» Практическая работа № 5: «Подбор механического оборудования для различных цехов предприятий общественного питания» Практическая работа № 6: «Подбор холодильного оборудования для различных цехов предприятий общественного питания» Практическая работа № 7: «Подбор теплового оборудования для различных цехов предприятий общественного питания» Практическая работа № 8: «Подбор немеханического (вспомогательного) оборудования для различных цехов предприятий общественного питания»		
	Самостоятельная работа учащихся	16	
	Изучение материала по теме, подготовка к практическим работам.		
Тема 7. Организация работы вспомогательных производственных помещений	Содержание учебного материала	19	ОК 1 – ОК 9
	Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка, кладовая суточного запаса сырья: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение, связь с цехами.	7	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4,
	Практическое занятие		ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5
	Практическая работа № 9: «Составление схемы «Организация работы механизированных и немеханизированных раздач»	4	ЛР 16-18, 21, 25, 28
	Самостоятельная работа учащихся	8	
	Изучение материала по теме, подготовка к практическим работам.		
8 семестр			
Тема 8. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала	16	ОК 1 – ОК 9
	Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный. Производственный персонал. Характеристика отдельных категорий производственного персонала. Нормативные документы, регламентирующие коды и квалификационные требования к должностям специалистов в профессиях рабочих. Организация труда персонала: сущность, задачи, основные направления. Аттестация рабочих мест, их комплексная оценка соответствия условий труда требованиям нормативных, технико-технологических, организационно-экономических документов и техники безопасности. Режимы труда и отдыха работников производства. Графики выхода на работу, виды графиков.	6	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28

	Понятие о нормировании, нормах труда. Виды норм. Рабочее время, классификация затрат рабочего времени. Определение численности работников производства на предприятиях общественного питания.		
	Практическое занятие	10	
	Практическая работа № 10: «Определение численности работников производства с учетом производственной программы предприятия» Практическая работа № 11: «Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов»		
Тема 9. Реализация готовой продукции общественного питания	Содержание учебного материала	14	ОК 1 – ОК 9
	Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы. Бракераж готовой продукции. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу. Раздача: назначение, виды, конструктивные особенности, взаимосвязь с цехами, залом, моечными помещениями; оборудование, посуда, инвентарь. Выбор вида раздачи в зависимости от типа предприятия и особенностей организации его работы, метода обслуживания, режима работы зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия: в магазинах кулинарии; вне предприятия: розничных торговых предприятиях, мелкорозничной сети. Документы, регламентирующие правила реализации. Технические документы: ТУ, товарно-сопроводительные документы (удостоверение о качестве, сертификаты и декларации о соответствии и др.). Особенности реализации покупных товаров. Правила реализации.	4	ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28
	Самостоятельная работа учащихся	10	
	Составление рекомендаций по организации работы цеха с учетом его мощности. Изучение ОСТА 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Работа над рефератами: «Виды производственного контроля, применяемые в предприятиях общественного питания», «Типы предприятий общественного питания», «Дополнительные услуги в предприятиях общественного питания», «Нормативные документы в предприятиях общественного питания», «Характеристика цехов в зависимости от их мощности и выпускаемой продукции».		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1 – ПК 1.3, ПК 2.1 – ПК 2.3, ПК 3.1 – ПК 3.4, ПК 4.1 – ПК 4.4, ПК 5.1 – ПК 5.2, ПК 6.1 – ПК 6.5 ЛР 16-18, 21, 25, 28
Всего:		157	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**. Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4

2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. — Г.Г. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

Дополнительная литература :

1. Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для СПО / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.

Нормативные документы :

1.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

2.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Интернет ресурсы:

1.<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

2.<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; - рационально организовывать технологический процесс производства; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса; - проводить бракераж готовой продукции; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отраслевые особенности общественного питания; - инфраструктуру отрасли; - организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; - структуру предприятий; - нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; - суть и элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства; - организацию процессов производства основных производственных цехов и 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с</p>	<p>Проверка конспектов, практических работ, контрольных заданий по темам. Заслушивание сообщений, докладов, презентаций. Дифференцированный зачет.</p>

<ul style="list-style-type: none">- вспомогательных помещений;- основные категории производственного персонала, требования к нему; организацию и нормирование труда персонала	большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	
--	--	--