МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АДЫГЕЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

Рабочая ПРОГРАММа

***ОП.014. «*Организация производства на ПОП*»***

19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2016 г.

 УТВЕРЖДАЮ

 Директор ГБПОУ РА «МПТ»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

 «\_\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

Автор: Наумова Елена Геннадьевна, мастер производственного\_\_\_

 обучения ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»

«Рассмотрено и одобрено» Программа утверждена

На заседании МК на заседании Методического совета

цикла «Кулинаров» ГБПОУ РА «МПТ»

Протокол № 1 от «25 » протокол №1 от «26» августа 2016г

«августа» 2016года.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наумова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | стр. |
| 2. результаты освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |  |
| 1. 3. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| 1. 4 условия реализации УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| 1. 5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |

1. **пАСПОРТ ПРОГРАММы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОП14. «*Организация производства на ПОП*»***

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от «22» апреля 2014г, по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы направлений подготовки 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии, рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по специальности «Технология продукции общественного питания».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

 - производить необходимые технологические расчеты;

- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала;

- обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

 **знать:**

- назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания;

- отличительные особенности отдельных типов и классов. Производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия;

- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;

- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;

- порядок реализации готовой продукции;

- требования к производственному персоналу.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 63 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

Самостоятельной работы обучающегося 21 час.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *63* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *42* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | *12* |
|  контрольная работа | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *21* |
| в том числе: |  |
| Поиск информации с применением возможностей ИКТ и подготовка презентаций;    - Подготовка докладов и сообщений | *4**4* |
| **Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета** |

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14. «Организация производства».**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1**. **Общественное питание в современных условиях** |  | ***20*** |  |
| **Тема .1.**Направление развития общественного питания |  Содержание учебного материала |  12 |
| 1 | Основные направления развития общественного питания.Направления научно-технического прогресса в общественном питании |  2 |
| **Тема 2.**Классификация ПОП | 1 | Организационно- правовые формы ПОП, их характеристика.Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. | *2* |  |  |  |
| 2 | Классификация ПОП. Тип предприятия, его определения. Основные типы ПОПХарактеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности. | 2 |  |  |
| 3 | Характеристика столовой, закусочной, предприятия быстрого обслуживания (ПБО) как типа ПОПХарактеристика ресторана, кафе, бара как типа ПОП. | 2 |
| 4 | Понятия о розничной торговле в общественном питании, особенности деятельности. Понятие о предприятиях по отпуску готовой продукции на дом. Рациональное размещение сети ПОП. | 2 |
| **Лабораторные работы.**  |  *2* |  |  |
| 1.Особенности классификаций ПОП, режимы работы ПОП |
| **Тема 3.****Организация снабжения предприятий общественного питания, складского и тарного хозяйства** | Содержание учебного материала | 8 |  |  |
| 1 | Источники снабжения и поставщики ПОП. Организация снабжения. Формы и способы товародвижения.Организация приемки продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение ПОП. | 2 |  |  |
| 2 | Назначение, компоновка, состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащения | 2 |
| **Лабораторная работа** . 1. Организация хранения, порядок отпуска продуктов на производствоОрганизация тарного хозяйства, Назначение и классификация тары. Требования к таре. Организация таро оборота.2.Составить и заключить договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. |  2 2 |  |  |
| Контрольная работа по теме «Источники снабжения и поставщики на ПОП» | 1 |  |  |
| **Раздел 2**. **Структура производства** |  | **22** |  |  |
| **Тема 1****Оперативное планирование производства и технологическая документация****.** | Содержание учебного материала |  |  |  |
| 1. | Производственная инфраструктура. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. с полным циклом производства  | *2* |  |  |
| 2 | Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.Нормативная документация предприятий общественного питания.Сущность и задачи рациональной организации труда. Аттестация рабочих местРационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу. | *2* |
| **Лабораторные работы** | 2 |  |  |  |
| 1.Разработка структуры и осуществление  оперативного планирование работы производства. |
| 2.Проведение необходимых технологических расчетов (составление плана меню, составление технологических карт,  технико-технологических карт, стандартов организаций (СТО). | 2 |
| **Тема 2****Организация производства.** | Содержание учебного материала | 14 |  |  |
| 1 | Производственная структура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха.Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. | 2 |  |  |
| 2 | Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП. Организация работы вспомогательных производственных помещений. | 2 |
| 3 | Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлеборезки.Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация брокеража. | 2 |
| 4 | Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. | 2 |
| 5 | Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.Виды норм выработки, порядок их разработки и утверждение. Определение численности работников на предприятии общественного питания.Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда. | 2 |
|  |
| **Лабораторная работа** |  2 2 |  |
| 1. Организация работы птице гольевого цеха |
| 2. Особенности работы мясо-рыбного цеха. |
| Контрольная работа по теме «Организация производственных цехов»  |  |  |  |
|  |  **Всего** | **42** |  |  |  |
|  | **Самостоятельная работа при изучении раздела «Общественное питание в современных условиях»**Составление тестов, кроссвордовРеферат на тему: «Классификация ПОП»Определение состава конкретных поставщиков продукции, организационных форм поставок, способов и маршрутов доставки продуктов по конкретному предприятию. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договоров, их согласованием и контролем за исполнением.Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом предприятия**Самостоятельная работа при изучении раздела** **«Структура производства»**Рациональная и эффективная организация технологического процесса производства и реализация готовой продукции, трудового персоналаПроведение необходимых технологических расчетов (расчет нормы: обслуживания, численности, управляемости; методы нормирования труда; метод расчета затрат рабочего времени; разработка норм выработки; определение численности работников на ПОП).Подготовка презентации по теме: «Организация работы овощного цеха»Подготовка презентации по теме: «Организация работы мясного цеха»Подготовка презентации по теме: «Организация работы рыбного цеха»Подготовка презентации по теме: «Организация работы птице гольевого цеха»Подготовка презентации по теме: «Организация работы мясорыбного цеха»Подготовка презентации по теме: «Организация работы цеха обработка зелени»Подготовка презентации по теме: «Организация работы кулинарного цеха»Подготовка презентации по теме: «Организация работы кондитерского цеха» |  ***10*** ***11*** |  |  |  |
| **Всего:** | ***63*** |  |  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории*:*

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/В. В. Усов. – М.: Академия, 2012.

Дополнительные источники:

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями).
2. ГОСТ Р 50762-95.Общественное питание. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

8.  ГОСТы, ОСТы в общественном питании (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»).- М.: ИКЦ «Март», 2012. – 192 с.

9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях  общественного питания: учебное пособие / Л.А.Радченко. – Ростов-на-Дону,  Феникс, 2012.

      10.  Кабушкин Н.И.Менеджмент  гостиниц и ресторанов: учебник / Н.И. Кабушкин. – М.: Новое знание, 2013.

      11. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев. – М.: ДеЛи принт, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. http:// standartisac. narod. ru/dex 2 htm
2. http:// window. edu.ru/window/catalog?p rid-48568
3. http:// www/vniimp/ru/index/php/servicts/normative-document/standagds/142-02
4. http:// www/commodity/ru/agricultural/19/shtml
5. [http://www/znaytovar/ru/gost/2PR 450297 Otraslevaya sistema/](https://www.google.com/url?q=http://www/znaytovar/ru/gost/2PR%2520450297%2520Otraslevaya%2520sistema/&sa=D&ust=1455694139022000&usg=AFQjCNGujP3mhtWDJ-lnImdQPxRnGziXMw) html
6. http:// www/fago/ru/metrologiya/standartizatsciya/frantscuzskaya-assotsciatsciea-po- standartizatscii/html

**3.3. Образовательные технологии**

**3.3.1.** В соответствии с ФГОС СПО по специальности в разделе  VII. п.7.1. Требования к условиям реализации основной  программы подготовки специалистов среднего звена указано:  «При формировании ППССЗ образовательная организация:

должна предусматривать, в целях реализации компетентностного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих  и профессиональных компетенций обучающихся».

В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3.3.2. **Используемые активные и интерактивные образовательные технологии, формы занятий, методы и приемы  при реализации программы учебной дисциплины:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Вид занятия\**** | ***Формы проведения занятий, активные и интерактивные образовательные******технологии, формы проведения занятий, методы и приемы*** |
| **ТО** | **Активные и интерактивные *формы проведения занятий:***                                        – урок диалог;                                                                – лекция дискуссия.     *ИКТ:***– *мультимедийная презентация;*****–  решение функциональных задач;****–  решение ситуационных задач.**                                                    |
| ***ПЗ*** | *ИКТ:***– мультимедийная презентация*;*****–  решение функциональных задач;****–  решение ситуационных задач.***Проблемное обучение:** ***разбор конкретных ситуаций;***
* ***разыгрывание ситуаций.***
 |
| ***СР*** | **ИКТ:**     –решение функциональных задач;     –решение ситуационных задач; –решение контекстных функциональных задач. |

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки** **результатов обучения** |
| Умение производить необходимые технологические расчеты. | Оценка результатов расчетов при выполнении практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач.Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Умение составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач.Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Умение разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач.Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Умение рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач.Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Умение обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции. | Оценка результатов выполнения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы и решения ситуационных задач.Оценка результатов решения ситуационных задач на дифференцированном зачете. |
| Знание назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете. |
| Знание отличительные особенности отдельных типов и классов;  производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете. |
| Знание организацию снабжения складского и тарного хозяйства. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание порядок реализации готовой продукции. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |
| Знание требования к производственному персоналу. | Оценка результатов устных и письменных опросов; тестирование; оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.Оценка результатов тестирования на дифференцированном зачете |