КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
директор ОАПОУ «ДАТК»
_____Т.Ф.Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 в Организация производства

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе рекомендаций социального партнера ИП Бугаева Т.В. по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа учебной дисциплины **Организация производства** рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК специальностей естественно-научного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н. Силакова /

Рабочая программа учебной дисциплины **Организация производства** рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17 » февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф. Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии ФГОС по специальности **СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка), входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина входит в профессиональный цикл (ОП.00).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционировании;
- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями** ОК1 – 0К9**,** включающими в себя способность:

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**

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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
- обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Итоговая аттестация в форме **экзамена**	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Организация производства**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Общественное питание в современных условиях		**10**	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	2
	1 Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства.		
Тема 1.2. Основные направления развития общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	1 Понятие и развитие общественного питания. Виды специализации (предметная и технологическая).		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	
Тема 1.3. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании	Содержание учебного материала	2	3
	1 Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	2	

Раздел II. Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности			**34**	
Тема 2.1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Организационно-правовые формы предприятий. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий. Порядок учреждения и регистрация общества. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2	
Тема 2.2. Классификация предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2	
Тема 2.3. Характеристика типов предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Характеристика типов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, столовая, ресторан, вагоны-рестораны, купе-		

		буфеты, бар и т.д		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2	
Тема 2.4 Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2	2
	1	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Основные зоны размещение предприятий: промышленная, жилищно-административная, коммунально-складская и отдыха.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2	
Раздел III. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания				
Тема 3.1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		2	
	1	Требования, предъявляемые к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды договоров, применяемых в общественном питании.		
	Практическое занятие №1. Составить договор купли-продажи.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.		2	

Тема 3.2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.	Содержание учебного материала	2	
	1 Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Основные принципы товародвижения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	2	
Тема 3.3 Приемка продовольственных товаров	Содержание учебного процесса		
	1 Приемка продовольственных товаров. Сопроводительные документы на товар	2	
	Практическое занятие № 2. Заполнить документацию по приемке товара: накладную, товарно-транспортную накладную, счет- фактуру.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	2	
Тема 3.4 Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	Содержание учебного процесса		
	1 Материально- техническое снабжение предприятий общественного питания. Требования предъявляемые к организации материально-технического снабжения. Норма спецодежды.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	4	

Тема 3.5 Организация работы складских помещений и требования к ним	Содержание учебного процесса	2	
	1 Организация работы складских помещений и требования к ним		
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	2	
Тема 3.6 Хранение и отпуск продуктов	Содержание учебного процесса	2	
	1 Хранение и отпуск продуктов. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.		
Тема 3.7 Организация тарного производства	1 Организация тарного хозяйства. Понятие и классификация тары. Приемка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	2	
	Практическая работа №3. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	2	
Раздел IV. Оперативное планирование производства и технологическая документация		**26**	
Тема 4.1 Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню	Содержание учебного процесса	2	
	1 Оперативное планирование : понятие, сущность, назначение. Производственная программа: определение, назначение. Оперативное планирование работы производства заготовочных		

	предприятий. План- меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню.		
	Практическая работа № 4. Составление планового меню Практическая работа №5. Составление плана-меню предприятий общественного питания. Практическая работа № 6. Определение количества потребителей по графику загрузки зала; общего количества блюд, планируемых к выпуску.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	2	
Тема 4.2 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.	Содержание учебного процесса 1 Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.	2	
	Практическая работа №7. Составление меню со свободным выбором блюд. Практическая работа №8. Определение расхода продуктов для цехов предприятий общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	4	

Тема 4.3 Нормативная документация предприятий общественного питания	Содержание учебного процесса		2	
	1	Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции. Технологические и технико – технологические карты.		
	Практическая работа № 9.Составление сводной сырьевой ведомости		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.		4	
Раздел V. Организация производства основных и вспомогательных цехов				
Тема 5.1 Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов	Содержание учебного материала		2	
	1	Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птице- гольевый, мясо-рыбный: их назначение, размещение, режим работы. Производственные вспомогательные помещения: экспедиция, моечная кухонная посуда, хлеборезка. Кладовая суточного запаса сырья: назначение, размещение, специализация, состав помещений, оснащение, связь с цехами.		

		Практическая работа №10. Составление схем организации технологических процессов в универсальных, заготовочных и доготовочных цехех предприятий. Практическая работа № 11. Подбор механического оборудования для различных цехов предприятий общественного питания». Практическая работа № 12. Подбор холодильного оборудования для различных цехов предприятий общественного питания. Практическая работа № 13. Подбор теплового оборудования для различных цехов предприятий общественного питания. Практическая работа № 14. Подбор немеханического(вспомогательного) оборудования для различных цехов предприятий общественного питания.	10	
		Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	4	
Тема 5.2 Организация труда персонала на производстве. Реализация готовой продукции общественного питания	Содержание учебного материала		4	
	1	Персонал предприятия общественного питания: административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный.	2	
	2	Реализация продукции общественного питания: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы.	2	

	Практическая работа №15.Составление схемы «Организация работы механизированных и немеханизированных раздач». Практическая работа № 16. Определение численности работников производства с учетом производственной программы предприятия. Практическая работа №17. Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных цехов. Практическая работа №18. Составление графиков выхода на работу для работников доготовочных цехов. Практическая работа №19. Заполнение технической документации Практическая работа №20. Заполнение товарно-сопроводительной документации.	10	
	Самостоятельная работа обучающихся: - систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; - оформление практических работ т подготовка их к защите.	4	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Материально – техническое обеспечение.

Для реализации программы дисциплины в учебном заведении имеется наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Организация производства».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа средства.

- презентация по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, Учебное посо-бие. - Р-н-Д.: «Феникс», 2015г. серия - СПО

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: «Проф Обр Издат» , 2012, серия - НПО

3. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 АР-212.

4. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

5. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Общие требования»

Дополнительная литература:

1. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М.: «ОЦПКРТ» 2010

2. ОСТ 28.01-95. Требования к производственному персоналу

3. Сан Пи Н № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

4. Селезнева И.Б. Приглашение к столу - М.: «Воскресенье», 2011

Интернет-ресурсы:

Форма доступа: http: // www. edu. ru ; http://www.twirpx.com

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	*Формы и методы контроля и оценки результатов обучения*
Умения:	
использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности	оформление документов
составлять и заключать договора на поставку товаров	оформление документов
осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения	- оформление документов
разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства	- составление проектов бизнес-плана
рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	- оформление документов
обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства	- оформление документов
проводить бракераж готовой продукции.	- проводить органолептический анализ
Знания:	
отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционировании	составление кроссвордов;
структуру предприятий	подготовка рефератов;
нормативную базу деятельности;	участие в конференциях.
организацию снабжения, складского и тарного хозяйства	Задание на определение последовательности разделов

	бизнес-плана.
структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов	Логические диктанты
оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции	тесты
работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему	тесты
организацию и нормирование труда персонала.	тесты