**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СОСНОВСКИЙ СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.В. Самигуллина

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ***

 «общепрофессионального цикла»

 основной профессиональной образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Сосновка, 2021

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОПредметно цикловой комиссией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Протокол № \_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ | РАССМОТРЕНОПредметно цикловой комиссией\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Протокол № \_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ |

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания», разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, уровень подготовки: базовый (приказ Минобрнауки России №1569 от 9 декабря 2016 года) и примерной основной образовательной программы (ПООП), утвержденной ЦРПО.

Организация – разработчик: КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»

Разработчик: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Волкова Марина Геннадьевна, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 4 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 7 |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 | 11 |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 | 13 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина «Организация производства предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл.

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02**Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности**.** | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03**Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04**Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| **ОК 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| **ОК 06**Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения входе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09**Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| **ОК 10**Пользоваться профессиональной документацией на государственном ииностранном языке. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ПК 1.1-1.4,** **ПК 2.1-2.8,** **ПК 3.1-3.6,** **ПК 4.1-4.5,** **ПК 5.1-5.5** | 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 | 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 |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы**  | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 72 |
| **Объем образовательной программы**  | 72 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение  | 44 |
| лабораторные занятия  | - |
| практические занятия  | 28 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено*) | Не предусмотрено  |
| Самостоятельная работа | - |
| *Итоговая аттестация в форме*  | Дифференцированный зачет |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.****Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.** | **Содержание учебного материала**  | **4** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Классификация предприятий общественного питания. Типы и классы предприятий.
 | 2 |
| 1. Рациональное размещение предприятий общественного питания
 | 2 |
|  **Тематика практических занятий** | **2** |
| 1. Размещение предприятий питания по форме обслуживания
 | 2 |
| **Тема 2.****Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала**  | **18** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Организация снабжения предприятий общественного питания. Формы и способы доставки
 | 2 |
| 1. Организация работы складского хозяйства
 | 2 |
| 1. Хранение и отпуск продуктов
 | 2 |
| 1. Организация тарного хозяйства
 | 2 |
| 1. Приемка продуктов
 | 2 |
| 1. Организация весового хозяйства
 | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **6** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Порядок заключения договоров по вопросам снабжения п.о.п. сырьем
 | 2 |
| 1. Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».
 | 2 |
| 1. «Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».
 | 2 |
| **Тема 3.****Оперативное планирование производства и технологическая документация** | **Содержание учебного материала**  | **8** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 1.1-1.5** **ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Оперативное планирование на предприятиях
 | 2 |
| 1. Нормативная документация предприятия общественного питания
 | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **4** |
| 1**.** Составление плана меню закусочной | 2 |
| 2. Составление плана меню двух комплексных обедов для студенческой столовой | 2 |
| **Тема 4.****Организация производства предприятий** | **Содержание учебного материала**  | **20** | **ОК 1-7, 9, 10****ПК 2.1-2.8****ПК 3.1-3.6****ПК 4.1-4.5****ПК 5.1-5.5** |
| 1. Общие требования к производственным помещениям. Организация технологического процесса
 | 2 |
| 1. Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех.
 | 2 |
| 1. Организация работы мясо-рыбного цеха
 | 2 |
| 1. Организация работы птицегольевого цеха
 | 2 |
| 1. Организация работы рыбного цеха.
 | 2 |
| 1. Организация работы горячего цеха супового отделения.
 | 2 |
| 1. Организация работы горячего цеха соусного отделения
 | 2 |
| 1. Организация работы холодного цеха
 | 2 |
| 1. Организация работы кулинарного цеха
 | 2 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха
 | 2 |
| 1. Организация работы экспедиции.
 | 2 |
| 1. Организация работы моечной кухонной посуды.
 | 2 |
| 1. Организация работы раздаточной
 | 2 |
| 1. Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции
 | 2 |
| 1. Структура управления предприятием общественного питания. Должностные характеристики.
 | 2 |
| 1. Обязанности заведующего производством, повара. Квалификационная характеристика
 | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **16** |
| 1. Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. | 2 |
| 2. Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа овощного цеха | 2 |
| 3. Разработка производственной программы рыбного цеха | 2 |
| 4. Разработка производственной программы мясного цеха | 2 |
| 5. Организация работы горячего цеха | 2 |
| 6. Организация работы холодного цеха | 2 |
| 7. Организация работы кондитерского цеха | 2 |
| 8. Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания. | 2 |
| **Всего:** | **80** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения**

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,

- оснащеный оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

- техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория **«**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С.Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «академия», 2019.-240с.
2. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академия», 2015.-320с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования: издательский центр «Академия». 2018г.-432 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. ГОСТ Р 50762-95 Классификация ПОП. Общие требования.

2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги ОП. Общие требования.

3. Захарченко М.Н. , Л.С. Кучер .Обслуживание на ПОП .Москва – экономика 1986г.

4. Усов В.В .Организация производства и обслуживания на ПОП .Москва – Академия 2008г.

5. Панов Л.А . Организация производства на ПОП. Москва .2005г.

6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2013. - 328с.

7. Радченко Л.А. Основы Метрологии, Стандартизации и Сертификации в общественном питании. Издательство Ростов-на-Дону феникс 2009г.-347с

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. – С-П.: Профикс, 2008– 771с.

ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСЫ:

1. **.** [**http://www.russbread.ru**](http://www.russbread.ru)
2. **http:// Saechka.ru ..**
3. [**http://www.peku-sam.ru**](http://www.peku-sam.ru)
4. **http://** [**www.edu.ru**](http://www.edu.ru)
5. **Организация производства предприятий общественного питания:** [**http://www.krugosvet.ru/enc/nauka\_i\_tehnika/.html**](http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/.html)
6. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знание:**- отраслевые особенности общественного питания ;- классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; -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 | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.Не менее 75% правильных ответов.Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль****при проведении:**- письменного/ устного опроса;-тестирования;-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)**Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета/ -тестирования. |
| **Умение:**- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;- составлять и заключать договора на поставку товаров; - осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;- проводить бракераж готовой продукции; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**- защита отчетов по практическим занятиям;- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий**Промежуточная аттестация**:- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете  |