МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по УР
ГБПОУ «КБТТК»
_____ Л.О.Н. Болуева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОП»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация - Техник-технолог
Срок обучения на базе основного общего образования- 3года 10месяцев

Количество часов:
Максимальная учебная нагрузка -135 ч
Обязательная аудиторная нагрузка -90 ч
в том числе практические занятия -24 ч
Самостоятельная работа -45 ч
2 курс (обязательная нагрузка)- 70 ч
3 курс (обязательная нагрузка)- 20 ч
Курс изучения –2,3
Семестр – 3,4,5

Нальчик,2021г

Рабочая программа ОП.11 «**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПОП**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22апреля 2014 г. №384

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

Разработчик: Маремшаова Марианна Хазреталиевна- преподаватель I квалификационной категории ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Протокол № 9 от 12.05.2021г

Председатель ЦМК _____ Курашинова З.С.

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	7
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	16
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Рабочая программа является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения вида профессиональной деятельности: "Организация производства на ПОП".

Студент, освоивший ОПОП СПО, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть **общими компетенциями,** 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.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- организовать снабжение и хранение на п.о.п.;
- вести подготовку и разработку производственных программ;
- проводить контроль качества выпускаемой продукции;
- заполнять необходимую документацию;
- вести учет сырья и готовой продукции;
- производить закупку продуктов;
- документально оформлять движение продуктов;
- составлять меню различных видов;
- работать со сборником рецептур, технологическим картами, ТУ, ТИ и другой документацией;
- составлять отчет материальной ответственности лиц;
- составлять калькуляцию блюд;
- производить расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и вести учет тары;
- проводить инвентаризацию на п.о.п.;
- расчеты на проведение торжеств, мероприятий на п.о.п.;
- расчет дневного рациона питания;
- определить численность работников на п.о.п.;
- производить необходимые технологические расчеты, связанные с производственной программой п.о.п.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные направления развития о.п.;
- особенности производственно-торговой деятельности п.о.п.;
- организацию снабжения п.о.п. сырьем, предметами материально-технического снабжения;
- оперативное планирование производства;
- структуру производства на п.о.п.;
- работу производственных цехов и др. помещений на п.о.п.;
- передовые инновационные методы и формы организации труда и обслуживания посетителей на п.о.п.;
- основные требования к созданию оптимальных условий труда на п.о.п., организацию рабочих мест;

- пути улучшения качества выпускаемой продукции;
- методы изучения потребительского спроса;
- продвижение рекламных услуг;
- нормативно-технологическую документацию;
- процесс заключения договорных отношений с поставщиками, виды договоров;
- составление стандартов предприятий о.п. на фирменные блюда;
- разработку производственных программ;
- требования техники безопасности и пожарной безопасности на п.о.п.;
- пути улучшения качества выпускаемой продукции;
- научно-технические достижения в области проектирования п.о.п. различных типов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего максимальная учебная нагрузка 135 часов, из них:
II курс – 105 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная нагрузка – 70 часов
Самостоятельная работа – 35 часов
III курс – 30 часов, в том числе:
Обязательная аудиторная нагрузка – 20 часов
Самостоятельная работа – 10часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*135*
II курс	
Максимальная учебная нагрузка	*105*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	*70*
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрены)	-
практические занятия	*14*
Самостоятельная работа обучающегося	*35*
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	
III курс	
Максимальная учебная нагрузка	*30*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	*20*
в том числе:	
лабораторные занятия (не предусмотрены)	-
практические занятия	*10*
Самостоятельная работа обучающегося	*10*
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПОП»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
Раздел I Задачи курса			**2**	
Тема 1.1 Введение	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Задачи и содержание предмета		1
	2.	Современные перспективы развития отрасли		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия (не предусмотрены)		-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
Раздел II Типы ПОП			**6**	
Тема 2.1. Характеристика и классификация ПОП	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Классификация п.о.п.		1
	2.	Характеристика типов п.о.п.		
	3.	Современные типы п.о.п.		
	4.	Услуги п.о.п.		
	5.	Размещение сети п.о.п.		
	6.	Структура управления п.о.п.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия (не предусмотрены)		-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
Раздел III Организация снабжения			**8/2 10**	
Тема 3.1. Источники снабжения и способы доставки	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Современные требования к организации снабжения		2
	2.	Источники снабжения		
	3.	Формы и способы доставки продуктов		
	4.	Приемка продовольственных товаров		
	5.	Материально-техническое снабжение п.о.п.		

	6.	Организация договорных отношении с поставщиками		
	7.	Весоизмерительное оборудование на п.о.п		
	8.	Характеристика весов, их проверка		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические работы		**2**	
	1.	Практическая работа решение задач на определение площади складских помещений		
	2.	Практическая работа – работа с весоизмерительным оборудованием		
	Контрольные работы (не предусмотрены)			
Раздел IV Организация работы складских помещений			**6/28**	
Тема 4.1. Организация складского и тарного хозяйства на п.о.п	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	Виды и характеристики складских помещений		2
	2.	Требования к складским помещениям		
	3.	Способы хранения продуктов		
	4.	Расчет площади складских помещений		
	5.	Организация тарного хозяйства		
	6.	Хранение тары, ее возврат		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические работы		**2**	
	1.	Практическая работа – упражнения по определению площади склада, при различных нормах нагрузки		
	2.	Практическая работа - упражнение по классификации тары, заполнение документов по учету тары		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
Раздел V Организация производства			**34/10 44**	
Тема 5.1. Характеристика производственных помещений	**Содержание учебного материала**		**34**	
	1.	Общие требования к производственным помещениям		3
	2.	Общие требования к организации рабочих мест		
	3.	Характеристика овощного цеха		

	4.	Организация работы овощного цеха		
	5.	Характеристика мясного цеха		
	6.	Организация работы мясного цеха		
	7.	Характеристика рыбного цеха		
	8.	Организация работы рыбного цеха		
	9.	Характеристика птицегольевого цеха		
	10.	Организация работы птицегольевого цеха		
	11.	Характеристика горячего цеха		
	12.	Организация работы горячего цеха		
	13.	Характеристика кулинарного цеха		
	14.	Организация работы кулинарного цеха		
	15.	Характеристика холодного цеха		
	16.	Организация работы холодного цеха		
	17.	Характеристика кондитерского цеха		
	18.	Организация работы кондитерского цеха		
	19.	Организация работы экспедиции		
	20.	Организация работы хлеборезки		
	21.	Организация работы моечной кухонной посуды		
	22.	Организация работы моечной столовой посуды		
	23.	Организация работы раздачи		
	24.	Типы раздач		
	25.	Организация работы баров		
	26.	Виды баров		
	27.	Организация работы буфетов		
	28.	Организация работы магазина кулинарии		
	29.	Графики выхода на работу и их виды		
	30.	Потребительский спрос и методы его изучения		
	31.	Реклама на п.о.п		
	32.	Контроль качества выпускаемой продукции		
	33.	Организация бракеража		
	34.	Организация охраны труда на п.о.п.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		**-**	
	Практические работы		**10**	
	1.	*Практическая работа*- схема размещения оборудования овощного, мясного цехо		
	2.	*Практическая работа*-определение площади цехов		
	3.	*Практическая работа*- упражнение по составлению схем размещения оборудования		

		рыбного и птицегольевгого цехов		
	4.	*Практическая работа*- определение площади цехов		
	5.	*Практическая работа*- упражнение по составлению схем размещения оборудования горячего цеха		
	6.	*Практическая работа*- определение площади горячего цеха		
	7.	*Практическая работа*- упражнение по составлению схем размещения оборудования холодного цеха		
	8.	*Практическая работа*- определение площади холодного цеха		
	9.	*Практическая работа*- упражнение по составлению схем размещения оборудования кондитерского цеха		
	10.	*Практическая работа*- определение площади кондитерского цеха		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
	Самостоятельная работа		**35**	
		1. Подготовить реферат «Современные п.о.п.» **2.** Подготовить реферат «Характеристика специализированных закусочных» **3.** Составить схему классификации п.о.п. **4.** Подготовить реферат «Организационная и правовая формы п.о.п.» **5.** Составить схему снабжения п.о.п **6.** Подготовить реферат «Современные электронные весы и их поверка» **7.** Подготовить реферат «Современные требования к транспорту и его характеристика» **8.** Составить схему товародвижения на п.о.п **9.** Составить схему кооперационного документального оформления приемки товаров **10.** Составить схему «Классификация тары» **11.** Подготовить материал для альбома «Виды тары» **12.** Подготовить доклад: «Мероприятия по сокращению расходов по таре» **13.** Сообщение «Унификация тары» **14.** Подготовить реферат «Использование секционного модулированного оборудования на п.о.п.» **15.** Изготовить плакат «Производственный инвентарь и тара овощного цеха» **16.** Изготовить плакат «Схема рабочего места для ручной доочистки картофеля и корнеплодов» **17.** Составить схему линии очистки и сульфитации картофеля **18.** Составить схему организации производства мясных полуфабрикатов		

		19. Решить задачу: «Определить необходимый размер ванны для одновременной загрузки 50 кг рыбы. Объемный вес равен 0,55» **20.** Рассчитать объем котла для варки 200 порции картофельного супа на готовом бульоне для столовой III категории **21.** Составить схему размещения оборудования, инвентаря и инструментов на рабочем месте повара по приготовлению первых блюд в стационарном котле **22.** Подготовить реферат на тему: «Инвентарь и инструменты, используемые в холодном цехе» **23.** Подготовить реферат на тему «Оперативный контроль за работой производства» **24.** Подготовить доклад на тему: «Осуществление кооперативного разделения труда с учетом квалификации поваров в холодном цехе с большим объемом производства» **25.** Подготовить иллюстрированный альбом по теме «Виды кухонной посуды, используемой в горячем цехе» **26.** Составить схему рабочего места повара по замесу дрожжевого теста **27.** Изготовить плакат «Инструменты, используемые в холодном цехе для оформления блюд» **28.** Изготовить плакат «Инвентарь холодного цеха» **29.** Составить тесты по теме «Инвентарь и инструменты, используемые при приготовлении холодных блюд» **30.** Составить набор оборудования для полного технологического цикла производства пельменей в кулинарном цехе **31.** Составить схему классификации линий раздач, используемых на п.о.п. **32.** Перечислить инвентарь и инструменты, используемые на раздаче, в чем значение его использования **33.** Требования к транспортировке кондитерских изделии **34.** Подготовить реферат на тему: «Особенности организации десертного бара» **35.** Составить схему классификации баров	
	Итого за II курс максимальной учебной нагрузки	**105**	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

III курс				
Раздел VI Технологическая документация			**2/2** **4**	
Тема 6.1. Оперативное планирование производства	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	Планирование производства		2
	2.	Сборники рецептур, их виды, содержание		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические работы		**2**	
	1.	Практическая работа - Работа со сборником рецептур блюд		
	2.	Практическая работа - Составление технологических карт		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
Раздел VII Расчетная часть			**8/8** **16**	
Тема 7.1. Подготовка к проектированию в процессе выполнения выпускной квалификационной работы	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Определите пропускной способности торгового зала. Производственная программа предприятия.		3
	2.	Составление таблицы процентного соотношения блюд, составление таблицы расчетов покупных товаров		
	3.	Составление планового расчетного меню		
	4.	Распределение блюд по меню		
	5.	Составление графика почасовой реализации блюд		
	6.	Расчет механического и не механического оборудования		
	7.	Расчет холодильного оборудования		
	8.	Расчет численности работников, расчет площади цеха		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические работы		**8**	
	1.	*Практическая работа* Определение численности потребителей за расчетный день		
	2.	*Практическая работа* Составление меню и прейскурантов		
	3.	*Практическая работа* Составление графика почасовой реализации блюд		
	4.	*Практическая работа* Расчет количества производственных столов и моечных ванн		
	5.	*Практическая работа* Расчет и подбор холодильного оборудования		

	6.	*Практическая работа* Расчет и подбор оборудования для обработки и нарезки овощей		
	7.	*Практическая работа* Составление накопительной ведомости расходов продуктов согласно расчетов, составление графика выхода на работу		
	8.	*Практическая работа* *Составление технологических карт*		
	Контрольные работы (не предусмотрены)		-	
	Самостоятельная работа		**10**	
		1. Составление ТУ на блюдо «Котлеты рубленные» **2.** Заменить 6л цельного молока на сухое **3.** Определить пропускную способность торгового зала столовой II категории на 200 мест **4.** Составить меню банкета с частичным обслуживанием официантами на 30 чел. **5.** Составить график почасовой реализации блюд в овощном цехе столовой на 120 мест **6.** Произвести расчет механического оборудования в овощном цехе столовой на 100 мест **7.** Произвести расчет холодильного оборудования мясного цеха столовой на 100 мест **8.** Произвести расчет немеханического оборудования в холодном цехе на 150 мест **9.** Произвести расчет численности работников овощного цеха столовой на 150 мест **10.** Составить накопительную ведомость расчета продуктов рыбного цеха столовой на 150 мест		
Итого за III курс максимальная учебная нагрузка			**30**	
ИТОГО за II и III курсы			**135**	
Итоговая аттестация в форме экзамена				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Организация производства ПОП», центра формирования профессиональных компетенций «Официант, бармен»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- компьютеры, принтер
- сканер
- интерактивная доска
- комплекты плакатов
- комплекты бланков документов
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
- комплект кухонной посуды
- комплект технологических карт

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Методические указания к выполнению сквозной задачи дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»,2015
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2015
- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания, « Москва ИД «Форум»- ИНФРА – М, 2015
- Новые педагогические и информационные технологии в системе образования. Учебное пособие. /Под ред. Е.С. Полат/. – М.: Издательский центр “Академия”. – 2016
- Поздняковский В.М. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов, нерыбных объектов водного промысла, качество и безопасность, Новосибирск, 2015

Интернет - ресурсы

- http://www.kors-soft.net/freeware.php?id=9
- http://www.r-keeper.ru/software-modules/storehouse/

- http://www.softforfree.com/programs/ollia-30835.html
- http://freesoft.ru/?id=81103
- http://berega.crimea.ua/services/softwarecafe
- http://ros.nodred.com/install.htm

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 (освоение умения, освоенные знания)	***Формы и методы контроля и оценки результатов обучения***
Умения	
Организовать снабжение и хранение продуктов на ПОП.	Практические занятия, Домашняя работа
Вести подготовку и разработку производственных программ	Практические занятия, Домашняя работа
Проводить контроль качества выпускаемой продукции	Практические занятия (бракеражный журнал) Домашняя работа
Заполнять необходимую документацию	Практические занятия, Домашняя работа
Вести учет сырья и готовой продукции	Практические занятия, Домашняя работа
Производить закупку	Практические занятия, Домашняя работа (закупочный акт)
Составить меню различных видов	Практические занятия, Домашняя работа (составление меню банкета)
Работать со сборником рецептур, технологическими картами	Практические занятия, Домашняя работа (составление технологических карт)
Производить расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и вести учет тары	Практические занятия, Домашняя работа (решение задач)
Производить расчет дневного рациона питания	Практические занятия, Домашняя работа (составление накопительной ведомости)
Производить необходимые технологические расчеты связанные с производственной программой ПОП.	Практические занятия, Домашняя работа (решение ситуационных задач)
Знания	
Основные направления развития о.п.	Домашняя работа
Особенности производственно-торговой	Домашняя работа

деятельности п.о.п.	
Организация снабжения п.о.п. сырьем, предметами материально-технического снабжения	Домашняя работа (заполнение накладных)
Оперативное планирование производства	Практическая работа
Структуру производства на п.о.п.	Домашняя работа
Работу производственных цехов и других помещении на п.о.п.	Практическая работа Домашняя работа (задание поварам)
Основные требования к созданию оптимальных условии труда на п.о.п., Организацию рабочих мест	Домашняя работа
Пути улучшения качества выпускаемой продукции	Практическая работа
Продвижение рекламных услуг	Практическая работа(составить рекламную листовку) Дифференцированный зачет
Нормативно-технологическую документацию	Практическая работа (составление ТУ, технологических карт)
Составление стандартов п.о.п.	Практическая работа (составление стандартов п.о.п. на фирменные блюда КБР)
Разработку производственных программ	Практическая работа
Требования техники безопасности и пожарной безопасности на п.о.п.	Домашняя работа
Пути улучшения качества выпускаемой продукции	Домашняя работа